



Vitalis Wohnpark Bad Windsheim

Hauswirtschaftskonzept

Augustinumstraße 14

91438 Bad Windsheim

Tel. (0 98 41) 6 82 07-0

Fax (0 98 41) 6 82 07-70

www.vitalis-wohnpark.de

Email: vbwi@vitalis-wohnpark.de

Stand: November 2012

Gliederung

1. Einleitung	3
2. Auszug aus der Aufbau-Organisation des Vitalis-Wohnpark Bad Windsheim	3
2.1 Struktur der Einrichtung.....	4
2.2 Unsere MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft.....	5
4. Schulungen/ Fortbildungen	7
5. Einarbeitung neuer MitarbeiterInnen	7
6. Schnittstellen	8
7. Sonderleistungen	9
8. Auflistung der hauswirtschaftlichen Bereiche in Eigen- oder Fremddregie	9
9. Allgemeines zur Verpflegung/ Ziele / Kostformen/ Mangelernährung	9
9.1. Tägliche Verpflegung/ Gruppen/ private Feiern	11
9.2 Getränke	13
9.3 Qualitätssicherung bezüglich der Ernährung	14
10. Hausreinigung	15
10.1 Ziele der Reinigung	15
10.2 Ausstattung/ Reinigungsmaterialien:	15
10.3 Im Vitalis Wohnpark existieren verschiedenen Formen der Reinigung:	16
10.4 Qualität in der Reinigung	19
11. Wäscheservice	19
11.1 Ziele der Wäscheversorgung.....	19
11.2 Die Wäscheversorgung im Vitalis Wohnpark ist in drei große Bereiche unterteilt.....	20
12. Haustechnik	23
12.1. Die Ziele	23
12.2. Allgemeines/ Organisation/ Aufgaben/ Schadensmeldungen	23
12.3. Sicherheitsüberprüfungen:.....	24
12.4. Müll:.....	24
13. Beschwerdemanagement	24
14. Wohnumfeld	25
14.1 Zuständigkeit für die Gestaltung des Wohnumfeldes	25
14.2 Bepflanzung / Garten	26
14.3 Feste/ besondere Veranstaltungen.....	26
15. Schlusswort	26

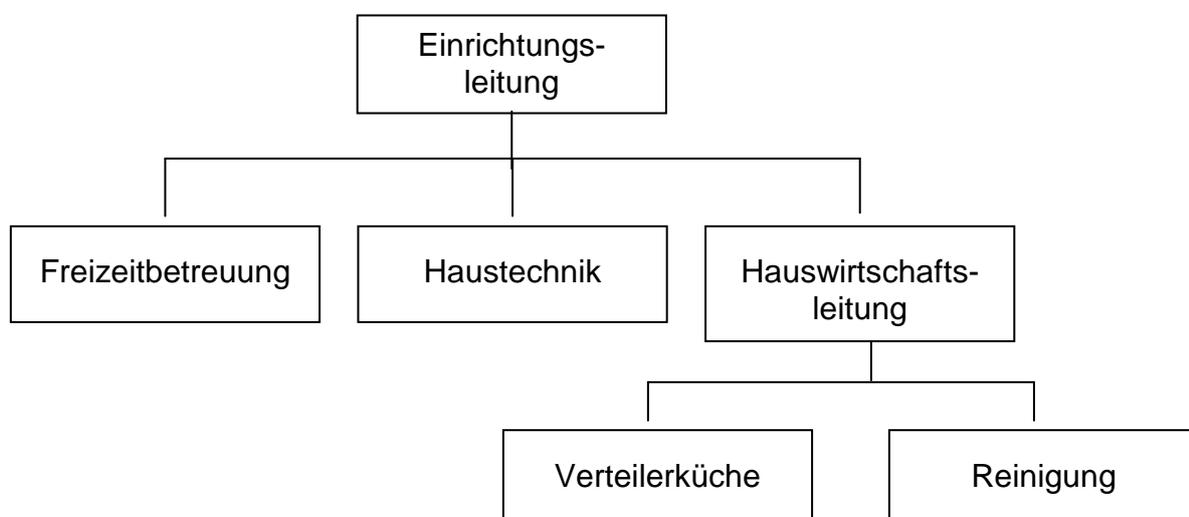
1. Einleitung

Der Bereich der Hauswirtschaft nimmt einen sehr hohen Stellenwert in unserer Einrichtung ein. Bereiche wie Haustechnik, Reinigung und Küche tragen in einem hohen Maße zu einem angenehm und schön gestalteten „Zu Hause“ unserer BewohnerInnen bei.

Dieses Hauswirtschaftskonzept greift nahtlos in unser Einrichtungs- und Pflegekonzept ein und orientiert sich an einer gezielten Biografiearbeit und den AEDL,s.

Oberstes Ziel des Hauswirtschaftskonzeptes ist es, unseren BewohnerInnen ein größtmögliches Maß an Sicherheit und Geborgenheit zu vermitteln und für ein möglichst hohes Wohlbefinden zu sorgen.

2. Auszug aus der Aufbau-Organisation des Vitalis-Wohnpark Bad Windsheim



Unsere Essensversorgung beziehen wir von dem Caterer Medirest, der sich in der unmittelbar angrenzenden Kiliani-Klinik befindet, die Wäscheversorgung findet über eine externe Wäscherei statt.

2.1 Struktur der Einrichtung

Der Vitalis Wohnpark bietet 82 BewohnerInnen die Möglichkeit des Wohnens. Er besitzt drei Wohnbereiche und ein Dachgeschoss

Etage	Plätze	Besonderheiten
Erdgeschoss	24	Allgemeinpflege Aussegnungsraum
1. Stockwerk	29	Gerontopsychiatrischer Bereich
2. Stockwerk	29	Allgemeinpflege
Dachgeschoss	keine	Restaurant, Lager, Küche, Personalräume, Konferenzraum, Waschraum, Raucherraum

Raumaufteilung pro Wohnbereich

Raum	Anzahl	Größe in qm
Einzelzimmer mit Naßzelle	24 (EG 19)	ca. 23,87
Einzelzimmer mit Naßzelle	3	ca. 33,50
Doppelzimmer mit Naßzelle	1	ca. 33,50
Stationszimmer	1	
Pflegebad	1	
Stations- und Wohnküche	1	
Großzügiger Aufenthaltsbereich	1	
Betreuungsraum/ Aufenthaltsraum	1	(nicht im EG)
Großraumtoilette	2	
Besuchertoilette	1	
Personaltoilette	2	
Fäkalienraum/ Schmutzraum	Je 1	
Pflegelager	1	
<i>Andere nutzbare Räume im Haus</i>		
Therapieraum für Anwendungen	1	Im Dachgeschoß
Pflegehilfsmittellager	1	Im Dachgeschoß
Raucherraum	1	Im Dachgeschoß
Aussegnungsraum	1	Im Erdgeschoß

2.2 Unsere MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft

Grundsätze beim Einsatz der MitarbeiterInnen.

- Wir wählen unsere MitarbeiterInnen sorgfältig aus
- Die MitarbeiterInnen arbeiten wirtschaftlich und umweltbewusst und sind sich der Verantwortung für die Einrichtung bewusst
- Die MitarbeiterInnen arbeiten partnerschaftlich mit allen Bereichen zusammen

Die Hauswirtschaftsleitung

Unsere Hauswirtschaftsleitung ist eine qualifizierte Hotelfachfrau, hat einen Stellenanteil von 0,51 Vollzeitstellen und koordiniert sowohl den Reinigungsdienst, sowie den Bereich Küchenservice.

Sie übernimmt die gesamte Verantwortung und Organisation der Abläufe für die Bereiche Wäscheversorgung, Verteilerküche und Reinigung und ist Ansprechpartnerin bei Problemen für die oben genannten Bereiche. (zuständig im Bereich des Beschwerdemanagements für Wäsche-, Reinigungs- und Verpflegungsprobleme)

Die Hauswirtschaftsleitung ist für die Dienstplanung der Bereiche Verteilerküche und Reinigung verantwortlich. Hierzu gibt es monatliche Dienstpläne, die 14 Tage vor Monatsbeginn ausgelegt werden. Bei der Planung wird vor allem auf eine gleichbleibende konstante Besetzung, aktuelle Gegebenheiten wie z.B. Festivitäten und die gesetzlichen Bestimmungen geachtet.

Des weiteren organisiert die Hauswirtschaftsleitung in Zusammenarbeit mit der Freizeitbetreuung und der Haustechnik Feierlichkeiten und Feste in unserer Einrichtung.

Die MitarbeiterInnen des Küchenservices

Der Küchenservice läuft in 3 Schicht-Betrieb mit im Moment 8 MitarbeiterInnen. Es sind sowohl Teilzeitkräfte, wie auch 400 € Kräfte angestellt. Wir setzen MitarbeiterInnen mit Qualifikationen wie Fachhilfe/-hilfin für den Gaststättenbereich, HauswirtschafterInnen und Hotelfachfrauen ein.

Die MitarbeiterInnen unseres Küchenservicebereiches erkennen Sie an ihren blauen Hosen und den blau – weißen Kitteln. Die Arbeitskleidung wird von uns gestellt und gewaschen.

Die MitarbeiterInnen des Reinigungsdienstes

6 fest angestellte Teilzeitkräfte und eine Aushilfskraft teilen sich die überwiegend am Vormittag stattfindenden Reinigungsarbeiten auf. 2 MitarbeiterInnen hiervon sind gleichzeitig für die Überprüfung der Wäschelieferung und für das fach- und sachgerechte Versorgen bzw. Verteilen der Wäsche in die jeweiligen Bereiche bzw. in das betreffende Bewohnerzimmer zuständig.

Die MitarbeiterInnen unseres Reinigungsdienstes erkennen Sie an ihren grauen Hosen und den grau – weißen Kitteln. Die Arbeitskleidung wird von uns gestellt und gewaschen.

Die Haustechnik

Der Haustechniker ist von der Qualifikation Elektriker und hat einen Stellenanteil von 1,0 Stellen. Er ist zuständig für die Wartung, Instand- und Werterhaltung sowie die Pflege der Außenanlagen. Des weiteren ist er Beauftragter für die Bereiche Brandschutz und Arbeitssicherheit.

3. Informationssystem im Vitalis Wohnpark

Um eine gezielte, kontinuierliche Information an alle Bereiche zu gewährleisten, existiert im Vitalis Wohnpark ein gut strukturiertes Informationssystem. Die für den Hauswirtschafts- und Haustechnikbereich wichtigsten Systeme werden hier benannt.

Veränderungen bei BewohnerInnen

Grundsätzlich wird jede Veränderung der Wohnsituation von BewohnerInnen (z.B. Umzug, Einzug, vorübergehender Krankenhausaufenthalt) in einer Meldung an alle betreffenden Bereiche schriftlich gemeldet. Somit ist ein gezielter Informationsfluß über die Schnittstellen hinweg gewährleistet und alle Bereiche wie Küche, Reinigung, Haustechnik, Pflegedienstleitung, Pflege, Verwaltung und Einrichtungsleitung sind über die Veränderung informiert. Es kann somit gezielt auf die neue Situation reagiert werden. Im Vorfeld werden mit den BewohnerInnen und den Angehörigen Wünsche, Ängste und Anforderungen besprochen und erläutert, was für eine Heimaufnahme erforderlich ist.

Zur Unterstützung des Prozesses existiert ein Standard „Aufnahme neuer BewohnerInnen und eine Checkliste „Aufnahme neuer BewohnerInnen“. Diese Checkliste wird nach Abarbeiten zur Pflegedienstleitung weiter geleitet und auf Vollständigkeit überprüft.

Hauskonferenz

Monatlich findet die Hauskonferenz statt. Verantwortlich hierfür ist die Einrichtungsleitung. Teilnehmende sind alle Bereichsleitungen des Vitalis Wohnpark und der Betriebsstättenleiter des Caterers Medirest, der uns mit Essen beliefert. Hierbei werden alle Thematiken, die alle Bereiche betreffen besprochen. Das Ergebnis wird in Form eines Protokolls mit Arbeitsaufträgen und Zuständigkeit festgehalten und an die entsprechenden Bereiche verteilt. Die Arbeitsaufträge werden bis zu einem festgelegten Zeitpunkt abgearbeitet und an der nächsten Hauskonferenz reflektiert und ggf. neu interveniert.

Teambesprechungen

Monatlich finden getrennte Teamgespräche mit der Küche und der Reinigung statt. Verantwortlich hierfür ist die Hauswirtschaftsleitung. Die Ergebnisse werden in Form eines Protokolls, wie bereits oben erwähnt, festgehalten und an die betreffenden Bereiche verteilt.

Wöchentliche Besprechung

Eine Besprechung der Einrichtungsleitung und der Hauswirtschaftsleitung findet wöchentliche statt. Hierbei werden aktuelle Dinge, Termine etc. miteinander besprochen.

Hausmitteilung

Sofort nötige Informationsweitergaben finden entweder schriftlich über standardisierte Hausmitteilungen mit integriertem Verteiler oder direkt über die Hauswirtschaftsleitung bzw. deren Vertretung statt.

4. Schulungen/ Fortbildungen

Der Bereich Personalentwicklung ist ein wichtiger Bestandteil in der Einrichtung. So haben alle MitarbeiterInnen die Möglichkeit, 5 Tage im Jahr an Fortbildungen teilzunehmen. Nach Absprache und nach betrieblicher Notwendigkeit können auch mehr Tage in Anspruch genommen werden.

Anfang eines jeden Jahres wird, für alle Mitarbeiter einsehbar, ein prospektiver Fortbildungsplan erstellt, der alle geplanten Fortbildungen zeigt.

Die Fortbildungsnachweise werden im Büro der Pflegedienstleitung aufbewahrt.

Die MitarbeiterInnen in der Küche werden generell 1 mal jährlich in folgenden Bereichen geschult:

- Umgang mit Lebensmitteln / Infektionsschutzgesetz
- Brandschutz + Arbeitssicherheit
- Umgang mit den HACCP Richtlinien

Alle zwei Jahre

- Erste-Hilfe-Kurs mit 8 Unterrichtseinheiten

Die oben genannten Fortbildungen sind für alle MitarbeiterInnen Pflicht.

Die MitarbeiterInnen der Reinigung werden 1 mal jährlich in folgenden Bereichen geschult:

- Umgang mit Reinigungsmitteln und deren Sicherheitsdatenblätter
- Brandschutz + Arbeitssicherheit
- Umgang mit Hygienevorschriften (mit der Pflege zusammen)

Alle zwei Jahre

- Erste-Hilfe-Kurs mit 8 Unterrichtseinheiten

Die oben genannten Fortbildungen sind für alle MitarbeiterInnen Pflicht.

5. Einarbeitung neuer MitarbeiterInnen

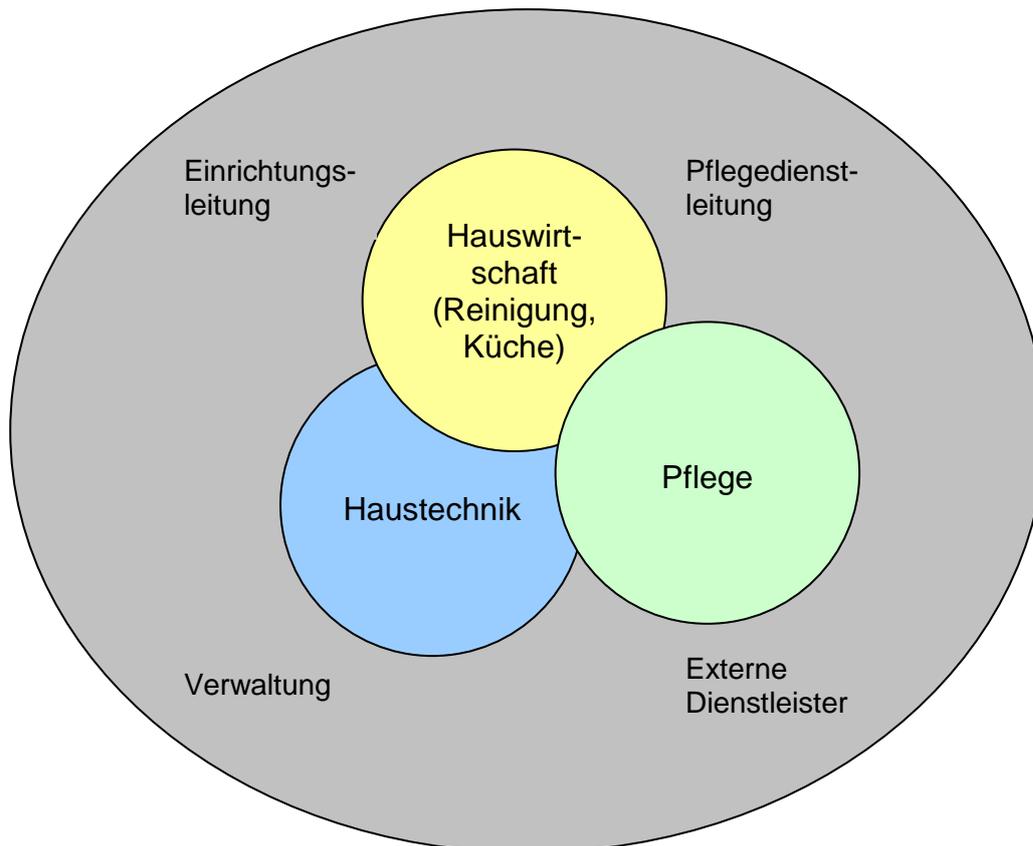
Neue MitarbeiterInnen werden anhand eines standardisierten Einarbeitungskataloges 14 Tage lang eingearbeitet. Die Kataloge für die Bereiche Reinigung und Küche sind different. In der Einarbeitungszeit wird den neuen MitarbeiterInnen eine Bezugsperson zugeordnet, die während der Einarbeitungszeit als Ansprechpartner fungiert. Nach Beendigung der Einarbeitung wird ein protokolliertes Gespräch geführt und an die Hauswirtschaftsleitung weiter geleitet. Während der Probezeit und zu Ende der Probezeit werden protokollierte Gespräche mit der Mitarbeiterin sowie einmal im Jahr ein Mitarbeiterjahresgespräch geführt.

6. Schnittstellen

Funktionierende Schnittstellen stellen einen wichtigen Bestandteil in unserer Einrichtung dar. Nur durch diese intakten Schnittstellen kann ein reibungsloser Ablauf gewährleistet werden. Um die Abläufe möglichst effektiv zu gestalten, wird das Hauswirtschaftskonzept den verschiedenen Bereichen vorgestellt und die MitarbeiterInnen geschult. So entsteht ein gegenseitiges Verständnis für die anderen Bereiche. Abläufe sind allen Bereichen vertraut.

Das bereits oben genannte Informationssystem ist ein wichtiges Instrument zur optimalen Gestaltung der Schnittstellen.

In der nachfolgenden Ansicht sind die Schnittstellen schematisch dargestellt



Faktoren wie Einrichtungsleitung, Verwaltung, und externe Dienstleister haben an den oben genannten Schnittstellen Berührungspunkte.

7. Sonderleistungen

Für Sonder- bzw. Extraleistungen unserer Einrichtung existiert eine separate Preisliste, die sich im Anhang an den Heimvertrag befindet. Für extra Wäscheleistungen und Näh- bzw. Ausbesserungsarbeiten existieren von dem jeweiligen Dienstleister Preislisten. Des weiteren können die BewohnerInnen Pflegeartikel bei uns erwerben. Hierfür gibt es eine Preisliste.

8. Auflistung der hauswirtschaftlichen Bereiche in Eigen- oder Fremdregie

Bereich	Eigenregie	Vergabe	Anmerkungen
Speisenversorgung		Medirest	Frühstück, Mittagessen, Abendessen
Nachmittagskaffee, Nachtmahlzeit	ja, eigenes Küchenpersonal		
Reinigungsdienst	ja		Komplett alle Bereiche
Fensterreinigung		D & H Reinigungsservice	2 mal im Jahr
Wäscheversorgung		Firma Fleischmann	Bewohnerwäsche, Flachwäsche, Berufskleidung
Haustechnik	ja, Elektriker		
Wohnraumgestaltung	FZB, Pflege		

9. Allgemeines zur Verpflegung/ Ziele / Kostformen/ Mangelernährung

Die Verpflegung stellt einen elementaren Bereich in unserer Pflegeeinrichtung dar.

Deshalb gilt bei uns das Motto: „**Essen ist ein Stück Lebensqualität**“

Um dieses Motto so lebendig wie möglich zu gestalten haben wir uns folgende **Ziele** gesetzt:

- Das Angebot an Speisen und Getränken orientiert sich an der Biografie, den Wünschen und den Bedürfnissen und dem Zustand der BewohnerInnen.
- Die BewohnerInnen haben bei allen Mahlzeiten Auswahlmöglichkeiten.
- Die aktuellen fachlichen und ernährungsphysiologischen Erkenntnisse werden berücksichtigt.

Die Speisenversorgung wird derzeit über eine Cateringfirma organisiert. Diese befindet sich unmittelbar in der benachbarten Kiliani-Klinik, die genauso wie der Vitalis Wohnpark zur Dr. Becker Unternehmensgruppe gehört.

Der Caterer ist RAL-zertifiziert, was auch für den Altenpflegebereich gilt. Hierbei werden für alle Speisen, die zubereitet werden, tägliche Nährwertberechnungen durchgeführt. Für das Mittagessen stehen 6-Wochen Essenpläne zur Verfügung, in denen drei Menüs (Vollkost, leichte Vollkost, vegetarische Kost) zur Auswahl stehen. Bei der Zubereitung der Speisen werden die neuesten fachlichen und ernährungsphysiologischen Erkenntnisse sowie regionale Speisegewohnheiten und Geschmacksrichtungen beachtet. Für die Speisepläne werden nur deutsche und gängige Begriffe eingesetzt. Die Pläne werden in ausreichender Schriftgröße in den jeweiligen Wohnbereichen aufgehängt und auf Wunsch auch zu den einzelnen BewohnerInnen gebracht.

Das Speisenangebot wird entsprechend den besonderen Anforderungen an eine altersgerechte Kost zusammengestellt und ständig mit dem Ziel weiterentwickelt, eine größtmögliche Bewohnerzufriedenheit zu erreichen. Der Abendessenplan wird im 3-wöchentlichen Rhythmus gewechselt. Besondere Diäten können nach Verordnung zubereitet werden.

Bei der Speiseplangestaltung werden saisonale Faktoren berücksichtigt. So gibt es zum Beispiel einen Sommer und einen Winterplan sowie unterschiedliche Aktionswochen.

Die Möglichkeit einer Diätberatung wird derzeit über den Caterer angeboten. Hier stehen drei ausgebildete Diätassistentinnen zur Verfügung, die Beratungen durchführen und auch ggf. entsprechende Maßnahmen in die Wege leiten können. Im Bedarfsfall oder nach ärztlicher Anordnung werden verschiedene Diätformen angeboten. Konzeptionen zum Thema Schluckstörungen mit einem Phasenplan sowie ein Kurzkonzept zu einer Dementeneißgruppe liegen vor.

Mangelernährung: Um eine Mangelernährung zu vermeiden werden monatlich oder nach Bedarf Kontrollen des Gewichtes und damit verbunden des Body-Mass-Index durchgeführt. Bei kritischen Ergebnissen werden gezielt Maßnahmen in die Wege geleitet, wie z.B.: Kontaktaufnahme mit dem behandelnden Hausarzt, Information der Angehörigen, Überprüfung, was Bewohner/ Bewohnerin gerne Essen würde, anbieten von Wunschkost, anbieten hochkalorischer Trinknahrung, protokollieren der Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr, ggf. Hinzuziehung einer Diätassistentin, um evtl. hochkalorische Nahrung in die Wege zu leiten, Gewichtsverlauf engmaschig, mind. 1 mal wöchentlich kontrollieren.

Das Essen wird von der Küche in der Kiliani-Klinik komplett vorbereitet abgeholt und von den MitarbeiterInnen unserer Verteilerküche dementsprechend auf die verschiedenen Bereiche verteilt.

Im Bereich der Verteilerküche und des Caterers wird ein Eigenkontrollsystem im Sinne von HACCP angewandt und auch dokumentiert. (Medirest ist hierbei für seinen Bereich eigenverantwortlich)

9.1. Tägliche Verpflegung/ Gruppen/ private Feiern

Die täglich Verpflegung der BewohnerInnen erfolgt durch nachfolgend aufgezählte Mahlzeiten am Tag:

- Frühstück ab 07.30 – 09.30 Uhr
- Zwischenmahlzeit/ Obst ab 09.30 Uhr
- Mittagessen ab 11.00 – 12.30 Uhr
- Nachmittagskaffee ab 14.00 Uhr
- Abendessen ab 17.15 Uhr
- Nachtmahlzeit ab 22.00 Uhr

Individuelle Zeitwünsche und Erkenntnisse aus der Biografiearbeit bei den BewohnerInnen werden nach Möglichkeit berücksichtigt. Nachfolgend werden die einzelnen Mahlzeiten genauer beleuchtet:

Frühstück

Das Frühstücksangebot beinhaltet Kaiserbrötchen, Vollkornbrötchen, sowie Schwarz -, Weiß-, und Vollkornbrot, unterschiedliche Wurst- und Käsesorten unterschiedliche Marmeladen, Honig, Quark, Joghurt, Müsli, Leinsamen, Cornflakes und Haferflocken. Dazu gibt es Kaffee, Kakao, Milch oder Tee. Auf Wunsch wird Brei angeboten. In den Wohnbereichen wird das Frühstück zusammen mit den BewohnerInnen von Pflegekräften gerichtet.

Im Restaurant können die BewohnerInnen am Buffet ihr Frühstück individuell zusammenstellen, hierbei sind ihnen die MitarbeiterInnen der Küche behilflich.

Zwischenmahlzeit

Nach dem Frühstück bieten wir jeden Tag frisches, geschnittenes Obst und/ oder Joghurt an.

Mittagessen

Von dem Caterer „Medirest“, bekommen wir täglich drei frisch zubereitete Menüs zur Verfügung gestellt. Hierfür gibt es einen wöchentlichen Speiseplan, der speziell auf unsere BewohnerInnen angepasst ist. Diabetiker und Vegetarier sind in dem täglichen Menüangebot berücksichtigt. Spezielle Kostformen, wie eiweißarme Kost usw. werden individuell angefordert. Unsere BewohnerInnen wählen täglich ihr Wunschmenü aus dem Speiseplan aus, wobei Ihnen unsere MitarbeiterInnen der Pflege und des Küchenservices behilflich sind. Täglich gibt es eine Suppe, frische Salate und einen Nachtisch. Selbstverständlich kann von jedem Menü eine pürierte Kost hergestellt werden.

Mittagessen in den Wohnbereichen

In den Aufenthaltsbereichen der Wohnbereiche stehen unseren BewohnerInnen Pflegekräfte zur Seite, die beim Anrichten, Schneiden, Schöpfen und ggf. Eingeben des Mittagessens behilflich sind.

Unsere Mitarbeiterinnen der Küche bringen die Speisen in Wasserbädern auf die einzelnen Wohnbereiche. Dort werden die verschiedenen Speisekomponenten in Schüsseln und auf Platten angerichtet und auf die Tische verteilt. (siehe Konzept Umstellung auf den Plattenservice) Die BewohnerInnen können nach Appetit und Geschmack ihre Portionen selbst bestimmen und auch die verschiedenen Beilagen untereinander kombinieren.

Mittagessen im Restaurant

Die MitarbeiterInnen der Küche portionieren die gewünschten Speisen auf Teller und bringen diese an den Platz der BewohnerInnen. Hilfsbedürftigen BewohnerInnen wird vom Küchenpersonal das Essen nach Bedarf gerichtet. Hilfsmittel wie Nagelbrett, Antirutschfolie, Tellerranderhöhungen etc. stehen hierfür zur Verfügung. Verschiedene Beilagen können auf Wunsch kombiniert werden.

Nachmittagskaffee

Beim Nachmittagskaffee wird Kaffee, Milch, Kakao oder Tee gereicht. Dazu gibt es täglich wechselnde Kuchensorten. Die rüstigen BewohnerInnen haben zudem die Möglichkeit mit Kaffeekärtchen ihren Kaffee und Kuchen in der Cafeteria der benachbarten Kiliani Klinik einzunehmen.

Abendessen

Das Abendessen besteht aus verschiedenen Wurst- und Käsesorten. Dazu gibt es Rohkost, Gurken, Cornichons, Mixed-Pickels, Tomaten ect. Täglich kommt ein Extra- Angebot wie Fisch, fränkisches Buffett, Schweizer Wurstsalat usw. hinzu. Dazu werden verschiedene Brot- und Brötchensorten zur Verfügung gestellt. Auf Wunsch steht auch Marmelade oder Honig zur Auswahl. Es gibt täglich wechselnden Brei und Suppe. Einmal im Monat gibt es je nach Wunsch Weißwurst oder Wiener mit Brezen und einem Bier. Verschiedene Teesorten, Saftgetränke, Milch oder Mineralwasser stehen zur Wahl. Im Restaurantbereich können sich die BewohnerInnen das Abendessen in Buffetform von der Kühltheke selbst zusammenstellen.

Nachtmahlzeit

Die Nachtmahlzeit wird ab 22.00 Uhr von den Pflegekräften des Nachtdienstes allen BewohnerInnen im Zimmer angeboten. Hierfür stehen Joghurt, Obst, Milchgetränke oder Brot mit verschiedenen Aufstrichen zur Verfügung. Gerade für Diabetiker ist die Nachtmahlzeit ein wichtiger Faktor, aber auch unseren anderen BewohnerInnen wird die Zeit vom Abendessen bis zum Frühstück verkürzt.

Darreichung

Die Speisen werden in ansprechender Form mit Garnituren präsentiert und mit der nach den gängigen Empfehlungen erforderlichen Temperatur übergeben (wird bei warmen Gerichten vor jeder Verabreichung gemessen und protokolliert).

Kochgruppen

Auf jedem Wohnbereich unserer Einrichtung findet einmal in der Woche eine Kochgruppe statt. Hierbei werden thematisch, je nach Jahreszeit und nach Anlass und vor allem nach Wunsch der BewohnerInnen verschiedene Gerichte bzw. Gebäck zubereitet. Die Zuständigkeit liegt hierbei bei der Freizeitbetreuung.

Dementenessgruppe

Täglich findet beim Mittagessen eine Dementeneßgruppe statt. Hierfür existiert eine separate Konzeption. Sinn und Zweck hiervon ist es, individuell auf die dementen BewohnerInnen einzugehen und ein gezieltes Eßtraining durchzuführen.

Gäste/ Mitarbeiter

Gäste und MitarbeiterInnen können gegen Entgelt grundsätzlich an unserer Verpflegung (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) teilnehmen.

Private Feiern/ Geburtstage

Unsere Hauswirtschaftsleitung und die MitarbeiterInnen der Küche sorgen auf Wunsch bei Feierlichkeiten für den notwendigen Rahmen. So gestalten sie je nach Anlass die dementsprechende Räumlichkeit, decken ein, stellen auf Wunsch Kaffee, Kuchen, Getränke etc. zur Verfügung. Diese Zusatzleistungen werden gegen Entgelt berechnet.

9.2 Getränke

Ausser zu den wie oben bereits beschriebenen Getränken zu den Mahlzeiten stehen den BewohnerInnen den ganzen Tag Saftgetränke aus unseren Saftautomaten, Tee oder Mineralwasser in unbegrenzter Anzahl zur Verfügung. Im Sommer bei hohen Temperaturen wird der erhöhte Flüssigkeitsbedarf der BewohnerInnen beachtet und bei gefährdeten BewohnerInnen protokolliert.

Hilfsmittel

Unterschiedliche Hilfsmittel stehen für die Nahrungs- und Getränkeaufnahme zur Verfügung:

- Tellerranderhöhung
- Strohhalm
- Schnabelbecher
- Besteck mit Schaumstoffgriffen (für Betroffene nach Apoplex)
- Holzbretter mit Nägeln (für Betroffene mit Hemiparese)
- Antirutschfolien

Ernährungs- und Flüssigkeitskontrollen finden in Form von

- 4 wöchl. Gewichtsmessungen (BMI- Body-Mass-Index) oder Ermittlung des BMI nach Bedarf
- Einfuhrkontrollen
- Essenseingabe kontrollieren statt.

9.3 Qualitätssicherung bezüglich der Ernährung

Abgesichert wird der Umgang mit Lebensmitteln durch Schulungen des Personals, Eigenkontrolle und Dokumentation, die nachfolgend aufgezählt sind.

- Tägliche, dokumentierte Temperaturkontrolle der Kühlschränke
- Tägliche, dokumentierte Temperaturmessung des Mittagessens
- Fest geplante und dokumentierte Reinigungsmaßnahmen und korrekter Umgang mit Reinigungsmitteln
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Arbeiten nach HACCP Richtlinien
- Aushängen und befolgen von Hygienehinweisen in den betreffenden Bereichen
- Jährliche Hygienebegehung
- Halbjährliche Hygienesitzungen
- Regelmäßige Kontrollgänge der Hauswirtschaftsleitung und deren Dokumentation
- Besprechungen: Heimleitung mit Hauswirtschaftsleitung, Hauskonferenz, Teambesprechungen

Die **Zufriedenheit** der BewohnerInnen wird täglich abgefragt, um ggf. sofort handeln zu können. Essenskontrollen werden mehrmals wöchentlich durch die Einrichtungsleitung und MitarbeiterInnen der Küche durchgeführt. Außerdem haben die BewohnerInnen in der monatlich stattfindenden Bewohnerrunde die Möglichkeit Wünsche und Kritik anzubringen. Bei der mindestens einmal im Jahr stattfindenden Pflegevisite pro BewohnerIn wird ebenfalls die Zufriedenheit mit der Verpflegung abgefragt. Essensbefragungen finden zweimal jährlich statt.

Regelmässige Qualitätsbesprechungen mit dem Betriebsstättenleiter der Firma Medirest und dem Regionalleiter sowie der Einrichtungsleitung finden statt. Hierbei werden aktuelle Problematiken, Wünsche ect. behandelt, Maßnahmen werden geplant, umgesetzt, beurteilt und ggf. nachgebessert. (PDCA-Zyklus) Einmal im Quartal nimmt der Betriebsstättenleiter von Medirest an der Bewohnerrunde teil, sowie einmal monatlich an unserer Hauskonferenz. Anhand der o.g. Maßnahmen kann auf die individuellen Probleme schnell reagiert werden und auch gezielt Planungen für die Zukunft stattfinden.

Mitarbeiterjahresgespräche sind in unserer Einrichtung ein verbindliches Instrument um eine gezielte Entwicklung der MitarbeiterInnen zu erreichen. Um einen geregelten Ablauf in der Küche zu gewährleisten gibt es für die verschiedenen Schichten Ablaufpläne. Mit der Firma Medirest gibt es festgelegte Qualitätskriterien, die einmal im Jahr durch eine Lieferantenbewertung beurteilt werden.

10. Hausreinigung

Das Motto „**Wohlfühlen, Vertrautheit und Geborgenheit**“ steht hier an erster Stelle. Wir beachten hierbei die Lebensgewohnheiten der BewohnerInnen und stellen den Wohncharakter in den Vordergrund. Die Reinigung findet unter den vorgeschriebenen Hygienevorschriften statt.

Die Werterhaltung und sachgemäße Reinigung der Gebäude und Einrichtungsgegenstände ist eine Selbstverständlichkeit. Akut entstandene Verschmutzungen werden unverzüglich beseitigt.

Die MitarbeiterInnen der Reinigung nehmen in unserer Einrichtung eine sehr wichtige, aber oft unterschätzte Position ein. Zum einen ist die Sauberkeit der Einrichtung ein wichtiges Aushängeschild, zum anderen stellen die MitarbeiterInnen der Reinigung für unsere BewohnerInnen einen täglich wiederkehrenden, wichtigen Ansprechpartner dar.

Deswegen hat jede Reinigungskraft seinen fest zugeordneten Bereich, um den BewohnerInnen einen gleichbleibenden, festen Ansprechpartner zu bieten. Dieses wird seitens der Hauswirtschaftsleitung bei der Dienstplanung berücksichtigt.

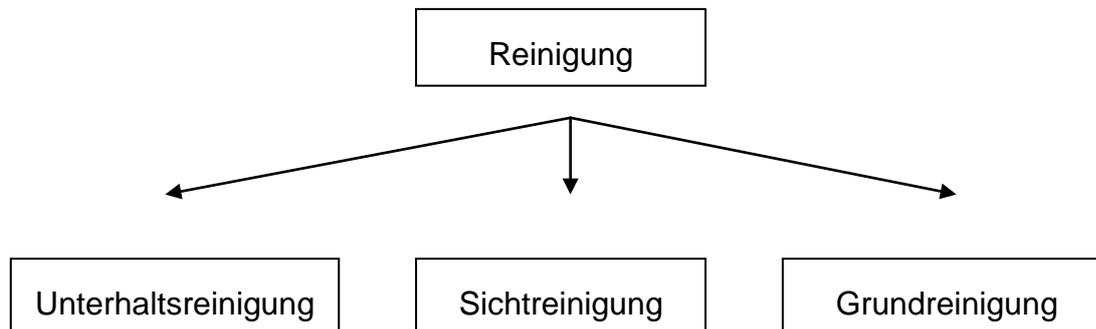
10.1 Ziele der Reinigung

- Durch eine sach- und fachgerechte Reinigung sorgen wir dafür, dass sich unsere BewohnerInnen in Ihrem Umfeld und Ihrem Wohnraum wohlfühlen
- Durch ein hygienisches Umfeld fördern wir die Gesundheit der BewohnerInnen
- Die MitarbeiterInnen der Hausreinigung bauen einen Bezug zu den BewohnerInnen auf und dienen als kompetenter Ansprechpartner
- Wir achten auf die Privatsphäre der BewohnerInnen
- Die individuellen Wünsche der BewohnerInnen werden berücksichtigt

10.2 Ausstattung/ Reinigungsmaterialien:

Für jedes Stockwerk gibt es komplett bestückte Putzwagen. Auf diesen sind farblich gekennzeichnete Eimer mit Symbolen für den jeweiligen Anwendungszweck wie Sanitär, Bewohnerzimmer, Toiletten, Flure (mit Desinfektionsmittel) abgebildet. Analog hierzu gibt es farblich dazu passende Putzlappen, um hier eine eindeutige Zuordnung gewährleisten zu können. Die Lappen werden, genauso wie die Reinigungsflüssigkeiten je nach Verschmutzungsgrad gewechselt. Um eine gezielte, umweltfreundliche und wirtschaftliche Reinigung zu gewährleisten, werden hochwirksame Reinigungsmittel eingesetzt. Die Dosierung wird streng nach Vorgaben und Hygieneplan erfüllt. Für alle im Haus eingesetzten Mittel gibt es Sicherheitsdatenblätter.

10.3 Im Vitalis Wohnpark existieren verschiedenen Formen der Reinigung:



Diese werden nachfolgend genauer beschrieben:

Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung findet zu festgelegten Zeitpunkten nach Plan und nach Bedarf dokumentiert (Listen zum Abzeichnen sind vorhanden) statt. Nachfolgend werden die Räume und die Häufigkeit der Unterhaltsreinigung benannt.

Ort	Häufigkeit nach Plan
Bewohnerzimmer	2 mal in der Woche
Naßzelle (Toilette, Waschbecken, Pflegebad)	Täglich, Boden 2 mal in der Woche oder nach
Fäkalienraum	2 mal in der Woche
Beschäftigungstherapieaum	1 mal in der Woche
Besuchertoiletten	täglich
Bewohnertoiletten	täglich
Aufenthaltsbereiche	täglich und 1 mal in der Woche mit Maschine
Wohnbereichsküchen	täglich
Restaurant	täglich und 1 mal in der Woche mit Maschine
Pflegestützpunkt	täglich
Flure	täglich und 1 mal in der Woche mit Maschine
Aufzüge	täglich
Treppenhaus	wöchentlich
Büros	wöchentlich
Pflegelager	wöchentlich

Die Unterhaltsreinigung des Bewohnerzimmers beinhaltet:

Papierkorb leeren, feucht auswischen und neu bestücken, Blumenpflege in Absprache mit den BewohnerInnen, Tisch feucht abwischen und ggf. Tischdecke erneuern, Türgriffe, Lichtschalter, Steckdosen, Lichtleiste und Rufanlage feucht abwischen, Nachtschrank feucht abwischen, falls vorhanden Fernseher, Infusionsständer feucht abwischen, Bett (inkl. Patientenaufrichter) feucht abwischen, evtl. Verschmutzungen an Sitzmöbeln entfernen, Heizkörper bei Bedarf abwischen, Spinnweben entfernen, Teppiche saugen, Fußboden feucht wischen.

Die Unterhaltsreinigung der Nasszelle beinhaltet:

WC Becken, Waschbecken, Ablage und Boden feucht wischen, Spiegel reinigen, Papierkorb leeren und neu bestücken, Heizkörper bei Bedarf abwischen, WC Bürste und Halterung reinigen, Toilettenpapier auffüllen. Handtücher und Waschlappen werden 2 mal in der Woche oder nach Bedarf erneuert.

Die Unterhaltsreinigung der Büros, Flure, Aufenthaltsbereiche, Treppenhaus beinhaltet:

Papierkorb leeren und neu bestücken, Einrichtungsgegenstände feucht wischen, ggf. Spinnweben entfernen, Verschmutzungen auf Sitzmöbeln entfernen, Böden feucht wischen

Die Unterhaltsreinigung des Pflegestützpunktes beinhaltet:

Papierkorb leeren und neu bestücken, Waschbecken feucht wischen, Spiegel reinigen, Handtuchpapier, Waschlotion und Desinfektionsmittel bei Bedarf auffüllen, Einrichtungsgegenstände feucht wischen, ggf. Spinnweben entfernen, Verschmutzungen auf Sitzmöbeln entfernen, Boden feucht wischen

Die Unterhaltsreinigung Pflegebad, Besuchertoiletten und Wohnertoiletten neben den Aufzügen beinhaltet:

WC Becken, Waschbecken, Ablage und Boden feucht wischen, Spiegel reinigen, Papierkorb leeren und neu bestücken, Heizkörper bei Bedarf abwischen, WC Bürste und Halterung reinigen, Toilettenpapier auffüllen

Sichtreinigungen

Täglich und an den Wochenenden und Feiertagen finden in den Bewohnerzimmern und in den öffentlichen Bereichen Sichtreinigungen statt. Diese beinhaltet das Leeren der Papierkörbe und die Beseitigung von Verschmutzungen.

Grundreinigung

(Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen)

Zusätzlich zu der Unterhaltsreinigung wird jedes Bewohnerzimmer im Rhythmus von 4 Wochen grundgereinigt. Hierfür existieren festgelegte Pläne und Abzeichenlisten.

Zusätzlich zu der Unterhaltsreinigung werden hierbei alle leichten Möbelstücke vor das Zimmer gestellt, die Nasszelle vollständig geräumt, das Bettgestell komplett gereinigt und ggf. die Vorhänge gewaschen.

Reinigung infektiöser Zimmer (wie MRSA, Noro-Virus, Clostridien....)

Der Reinigung infektiöser Bereiche kommt ein besonderes Augenmerk zu Gute, da hier ein sehr hohes Gefährdungspotential vorhanden ist. Die Schnittstelle Pflege/ Hausreinigung muss hier gut funktionieren. Die MitarbeiterInnen der Reinigung kennen die Hygienevorschriften bei infektiösen Erkrankungen der BewohnerInnen und werden von den PflegemitarbeiterInnen rechtzeitig über die infektiösen Zimmer informiert. Die Zimmer werden gekennzeichnet.

Generell werden die Reinigungsarbeiten in infektiösen Zimmer zum Schluss durchgeführt, um eine Weiterverbreitung auf andere Bereiche zu verhindern. Für die entsprechenden Hygienemaßnahmen gibt es Standards und Pläne. Die entsprechenden Hygienemaßnahmen werden eingehalten, Schutzkleidung vorgehalten und getragen und die Putzutensilien separat entsorgt und gewaschen.

Bei Auszug eines Bewohners/ einer Bewohnerin wird das Zimmer nach strengen hygienischen Grundsätzen komplett grundgereinigt. Hierfür werden die Hygieneanweisungen unseres Hygienehandbuches herangezogen.

Fensterreinigung

Eine Fensterreinigung findet zweimal jährlich (Dezember und Juli) statt und wird von einer extern beauftragten Firma ausgeführt. Bei stark verschmutzten Fenstern übernimmt dies im Bedarfsfall die Hausreinigung.

Renovierungsarbeiten/ Grundreinigung bei Auszug

Nach Auszug eines Bewohners werden die Zimmer je nach Bedarf renoviert und komplett einer Grundreinigung unterzogen. Die Renovierungsarbeiten werden von unserem Haustechniker übernommen und sind unentgeltlich.

Vorhänge

Die Vorhänge und Stores in den Bewohnerzimmern werden regelmäßig oder bei Auszug bzw. Verlegung in der hauseigenen Waschmaschine gewaschen.

10.4 Qualität in der Reinigung

Abgesichert wird unser Reinigungsdienst durch Schulungen des Personals, Eigenkontrolle und Dokumentation. Die hierfür erforderlichen Massnahmen werden im nachfolgenden benannt:

- Einhaltung von Sicherheitsvorgaben (z.B. Schild bei nassen Boden)
- Korrekter Umgang mit Reinigungsmitteln (Sicherheitsdatenblätter vorhanden)
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Aushängen von Hygienehinweisen in den betreffenden Bereichen
- Durchführungen von Hygienebegehungen (findet jährlich statt)
- Durchführungen von Hygienesitzungen (finden 2 x jährlich statt)
- Durchführung von Kontrollgängen der Hauswirtschaftsleitung und deren Dokumentation
- Einsatz von Standards zum Thema Wäscheversorgung und Reinigung und Hygiene (MRSA, Schutzbekleidung, Händehygiene)
- Einsatz eines Beschwerdemanagementsystems. (HWL als Ansprechpartner)
- Wöchentliche Besprechungen Einrichtungsleitung/ Hauswirtschaftsleitung
- Einweisung neuer MitarbeiterInnen in Reinigungspläne
- Einarbeitung neuer MitarbeiterInnen nach Einarbeitungskatalog-/ checklisten
- Teamgespräche im monatlichen Rhythmus
- Monatliche Hauskonferenz
- Mitarbeiterjahresgespräche
- Gemeinsame Fortbildungen Pflege-/ Reinigungspersonal im Bereich Hygiene

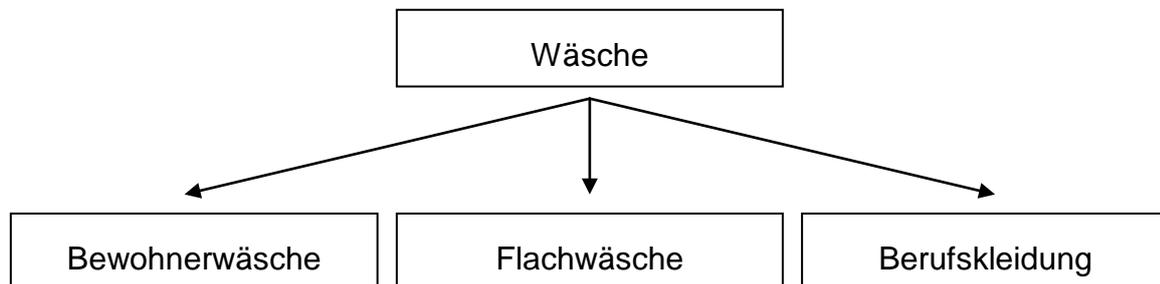
11. Wäscheservice

Die Wäscheversorgung steht unter dem Motto „Kleider machen Leute“. Unsere BewohnerInnen sollen sich mit Ihrer eigenen , gut gepflegten Kleidung so wohl wie nur möglich fühlen. Eine dem Anlass angepaßte Kleidung wird als ein Stück Lebensqualität gesehen. Oberstes Gebot ist hierbei die Zufriedenheit und das Wohlbefinden unserer BewohnerInnen.

11.1 Ziele der Wäscheversorgung

- Die Bewohnerwäsche ist fachgerecht versorgt.
- Der Kreislauf der Wäsche erfolgt schnell und reibungslos
- Die Bewohnerwäsche wird als Ausdruck der Individualität und Lebensqualität gesehen
- Es erfolgt ein wirtschaftlicher, effektiver Einsatz der gesamten Wäsche
- Die hygienischen Aspekte sind beachtet

11.2 Die Wäscheversorgung im Vitalis Wohnpark ist in drei große Bereiche unterteilt



Unsere Einrichtung nutzt den Service einer externen Wäscherei, die alle drei Bereiche der Wäscheversorgung abdeckt. Diese gewährleistet eine fach- und sachgerechte Versorgung der Wäsche und berücksichtigt hierbei die hygienischen Aspekte. Der Umlauf der Wäsche erfolgt in den meisten Fällen innerhalb einer Woche, oftmals schon bis zur nächsten Lieferung. Bei Wäschestücken, die einer Reinigung unterzogen werden müssen, verlängert sich dieser Intervall in der Regel.

Im Heimentgelt beinhaltetete Leistungen

Im Heimentgelt inbegriffen ist das Waschen der Leibwäsche, das zur Verfügung-stellen von Bettwäsche, Handtüchern und Waschhandschuhen und der sach- gerechte Abwurf sowie das Einräumen der jeweiligen Wäsche in den jeweiligen Bereich bzw. in das betreffende Bewohnerzimmer.

Falls gewünscht, werden auch andere Kleidungs- oder Wäschestücke gewaschen und gesondert berechnet. Hierfür gibt es eine separate Preisliste.

Flachwäsche

Zur Flachwäsche gehören u.a. Bettwäsche, Handtücher und Waschlappen, die im Heimentgelt inbegriffen sind. Die Flachwäsche wird gesammelt und Dienstag und Freitag von unserer externen Wäscherei abgeholt. Gleichzeitig wird die saubere Flachwäsche mitgebracht. Bis zur Abholung wird verschmutzte Flachwäsche in Wäschesäcken in einem eigens für Schmutzwäsche vorgesehenen Raum, in Wäschesäcken und dann in Containern gesammelt.

Die MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft verteilen die saubere Flachwäsche in die Wohnbereiche in das entsprechende reine Wäschelager.

Bewohnerwäsche

Das Waschen der Leibwäsche und das Kennzeichnen der Wäsche ist im Heimentgelt inbegriffen.

Zur Leibwäsche gehören – Unterwäsche, Socken, Strumpfhosen, Hosen, Pullover, Blusen, T-Shirts, Schlafanzüge und Nachthemden. Andere Wäschestücke wie z.B. Taschentücher, Kopftücher, Bademantel, Wolldecken usw. können in der Wäscherei mit gewaschen werden. Für diese Wäschestücke wird eine gesonderte Rechnung erstellt. Die Preistabelle liegt den MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft vor.

Neue Bewohnerwäsche muss vor jedem Gang in die Wäscherei gekennzeichnet werden. Dies geschieht in Form von Etiketten mit Barcode, die mittels Hitze „eingepatcht“ werden. Diese Tätigkeit wird von unserer Hauswirtschaft durchgeführt.

Die bewohnereigene Wäsche wird in separaten, farblich gekennzeichneten Abwurfbehältern gesammelt und bis zur Abholung am Dienstag und Freitag in einem extra Raum (siehe oben) zwischengelagert.

Bei Wäschelieferung, die auch am Dienstag und Freitag stattfindet, bringen die MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft die Bewohnerwäsche direkt in die Zimmer. Auf Wunsch wird diese auch in den Schrank geräumt. Die BewohnerInnen erhalten hierfür einen Lieferschein. Auf Wunsch können die BewohnerInnen ihre Wäsche selbst waschen lassen.

Ausbessern von Wäsche

Ein Ausbessern der Wäsche innerhalb der Einrichtung findet nicht statt. Es kann jedoch der Service einer externen Schneiderei/ Näherei gegen Entgelt in Anspruch genommen werden. Hierfür stellen wir den Kontakt her und organisieren ggf. bei unseren regelmässigen Einkaufsfahrt unseres Haustechnikers die Anlieferung und Abholung. Eine Preisliste der Näherei ist vorhanden.

Infektiöse Wäsche

Der infektiösen Wäsche wird ein gesondertes Augenmerk beigemessen, da hier bei einer unsachgemäßen Handhabung ein erhöhtes Kontaminationspotential ausgeht. Grundsätzlich bleibt die entsprechende Bewohnerwäsche bis zur Abholung durch die Wäscherei in dem jeweiligen Bewohnerzimmer in der Naßzelle. Hierfür stehen gesondert farblich gekennzeichnete, gelbe Wäschesäcke zur Verfügung. Erst am Abholtag (zweimal in der Woche) wird die infektiöse Wäsche direkt aus dem Zimmer zum Abtransport gegeben. Durch die gelbe Markierung ist hierbei für alle Bereiche ganz klar, dass es sich um Problemwäsche handelt.

Berufskleidung

Die Berufskleidung soll eine eindeutige Identifikation der einzelnen MitarbeiterInnen zu den verschiedenen Bereichen ermöglichen. So ist es uns hier wichtig, ein einheitliches, gepflegtes Erscheinungsbild der MitarbeiterInnen zu erreichen.

Den MitarbeiterInnen der Einrichtung wird Berufskleidung in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt. Diese ist für alle verpflichtend zu tragen. Um die Privatkleidung und Berufskleidung zu trennen, gibt es in den Umkleieräumen getrennte Spinde.

Die Berufskleidung ist in den verschiedenen Bereichen unterschiedlich gehalten, somit ist eine eindeutige Zuordnung der MitarbeiterInnen zu den einzelnen Bereichen Pflege, Hausreinigung und Küche möglich. Diese farbliche Zuordnung ist im nachfolgenden kurz benannt:

- Die Pflegekräfte tragen weiße Hosen und gelbe, blaue oder grüne Poloshirts
- Die Reinigungskräfte tragen graue Hosen und grau/weiße Kittel
- Das Küchenservicepersonal trägt blaue Hosen und blau/weiße Kittel

Grundsätzlich wird die Berufswäsche nur von unserer externen Wäscherei versorgt, um eine einwandfreie hygienische Aufbereitung zu gewährleisten und eine Keimverbreitung, auch in das häusliche Umfeld zu verhindern. Privates Waschen der Berufskleidung ist hierbei strikt untersagt.

Im 3. Obergeschoss unserer Einrichtung stehen separate Abwurfbehälter für die schmutzige Berufskleidung zur Verfügung. Die gewaschene und verpackte Berufsbekleidung wird von den MitarbeiterInnen der Hausreinigung in die entsprechenden, den MitarbeiterInnen zugeordneten Wäschefächern, einsortiert.

Reinigungsmops und Reinigungstücher

Die Reinigungsmops und Tücher die unsere Reinigungskräfte benötigen, werden täglich in der hauseigenen Waschmaschine mit desinfizierendem Waschmittel gewaschen und anschließend im Trockner getrocknet. Um eine einwandfreie Reinigung zu gewährleisten, wird die Waschmaschine 2 x im Jahr mit Prüfkörpern getestet.

Umgang bei Beschädigung bzw. Verlust von Kleidung

Der Verlust oder die Beschädigung von Kleidungsstücken stellt ein kritisches Ereignis dar, da die BewohnerInnen hier häufig Ersatzansprüche stellen.

Um hier eine größtmögliche Zufriedenheit und eine schnelle Lösung des Problems zu erhalten, gibt es hier einen festgelegten Ablauf, in welcher Reihenfolge vorgegangen wird. Die Hauswirtschaftsleitung ist hierfür in erster Linie verantwortlich, ist Ansprechpartner für BewohnerInnen und Angehörige bzw. Betreuer und nimmt Kontakte mit der externen Wäscherei wahr.

12. Haustechnik

Unsere Haustechnik steht unter dem Motto „**Sicherheit und Service in den eigenen vier Wänden**“

Der Haustechnik wird in unserer Einrichtung ein hoher Stellenwert zugeteilt, ist sie doch für viele Bereiche zuständig und hat mit allen Gruppen innerhalb der Einrichtung engen Kontakt. Diese Schnittstellen benötigen ein funktionierendes Informationssystem. Des weiteren ist die Haustechnik vor allem für die Sicherheit und das Gesamtbild der Einrichtung mit verantwortlich.

Für unsere BewohnerInnen stellt der Hausmeister eine wichtige Position dar, kümmert er sich doch um kleinere Angelegenheiten oder die kleine Reparatur zwischendurch.

12.1. Die Ziele

- Die Werterhaltung des Gebäudes und der Außenanlagen wird gesichert
- Die Einrichtung befindet sich in einem technisch- und optisch einwandfreien Zustand
- Die BewohnerInnen fühlen sich gut von unserem Hausmeisterservice betreut
- Die sicherheitstechnischen Vorgaben werden eingehalten
- Die regelmässigen Überprüfungen finden statt

12.2. Allgemeines/ Organisation/ Aufgaben/ Schadensmeldungen

Unsere Einrichtung beschäftigt in Vollzeit einen Haustechniker, der gleichzeitig unser Brandschutz- und Sicherheitsbeauftragter ist. Zusätzlich wird ein Haustechniker (Aushilfe) für die Urlaubs- und Krankenvertretung vorgehalten. Hierfür existiert ein monatlicher Bereitschaftsdienstplan. Eine Bereitschaft rund um die Uhr sichert die Zufriedenheit und das Wohlbefinden unserer BewohnerInnen und kümmert sich im Bedarfsfall um die notwendigen Schritte.

Zu den Aufgaben unserer Haustechnik gehören die Pflege der Grün und Gartenanlage, die Gebäudeinstandhaltung, die Wiederaufbereitung der Bewohnerzimmer, das Mithelfen und Mitorganisieren bei Festen und Aktivitäten der Freizeitbetreuung, die Überwachung und Abnahme von Bau- und Installationsarbeiten je nach Angebot, das Einholen von Angeboten sowie der Winterdienst. Kleine Reparaturen und Serviceleistungen in den Bewohnerzimmern sind eine Selbstverständlichkeit und werden in der Regel unentgeltlich erledigt.

Gesetzlich vorgeschriebene Sicherheitsüberprüfungen an Elektrogeräten und Pflegebetten werden zu den gesetzlich vorgeschriebenen Intervallen entweder vom Haustechniker durchgeführt oder in die Wege geleitet bzw. überwacht. Diese Maßnahmen werden dokumentiert und archiviert.

Die einmal in der Woche statt findende Einkaufsfahrt gehört ebenso zum Haustechnikerservice. Zudem werden wöchentlich vom Haustechniker Hausrundgänge gemacht, in denen Beschädigungen, Probleme etc. erkannt bzw. behoben werden können. Bei Schäden, die von MitarbeiterInnen festgestellt werden, gibt es das Formular „Schadensmeldung“. Dieses wird ausgefüllt und in das dementsprechende Hausmeisterfach verteilt. In dringenden Fällen muß dies darauf vermerkt werden oder ggf. telefonisch gemeldet werden. Normale Schadensmeldungen werden nach Eingang und Dringlichkeit, so schnell wie möglich bearbeitet.

12.3. Sicherheitsüberprüfungen:

- Durchführung gesetzlich vorgeschriebener Überprüfung von Elektrogeräten, Pflegebetten und Hilfsmitteln sowie deren Dokumentation.
- Kontrolle und Überwachung aller technischen Systeme.
- Aufzug- und Brandmeldeanlage sowie elektrotechnische Anlagen werden in regelmäßigen Abständen von externen Firmen gewartet.
- Führen der gesamten Dokumentation im Bereich der technischen Anlagen und Überwachungen

12.4. Müll:

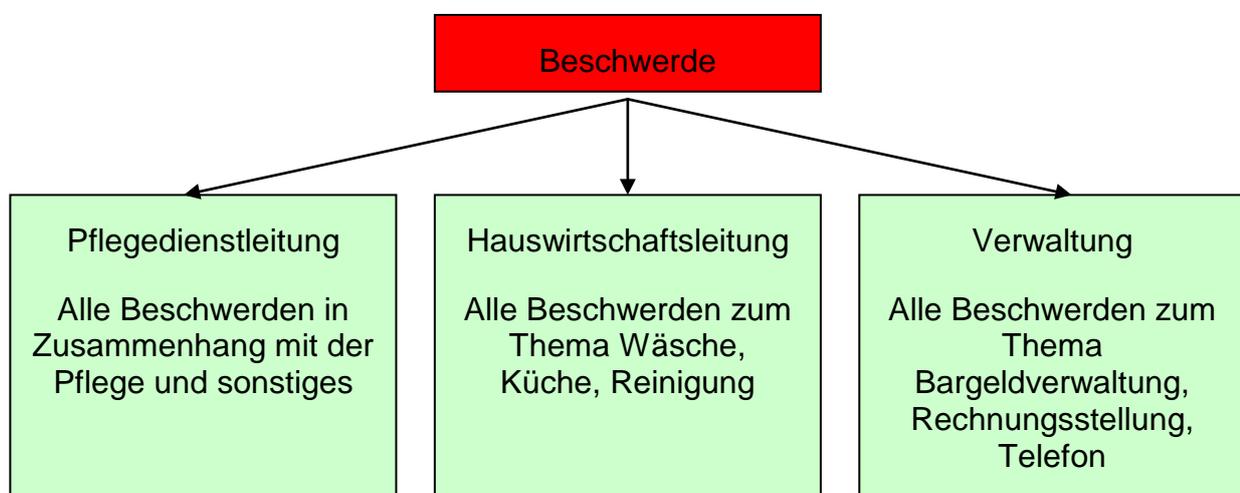
Die fach- und sachgerechte Müllentsorgung gehört zu den Aufgaben des Hausmeisters. So ist er für das Pressen des Mülles sowie, in Zusammenarbeit mit den MitarbeiterInnen der Hausreinigung, die richtige Sortierung verantwortlich.

Biomüll wird von der Verteilerküche über die Firma Medirest entsorgt. Ein Standard „Müll“ ist vorhanden.

Grundsätzlich nimmt der Haustechniker an unserer Einrichtungskonferenz teil. Des weiteren gibt es regelmäßige Besprechungen mit der Einrichtungsleitung.

13. Beschwerdemanagement

Für die gesamte Einrichtung gibt es ein Konzept zum Thema Beschwerdemanagement. Hierin ist klar geregelt, wer für welchen Bereich von Beschwerden zuständig ist.



In der Konzeption ist klar geregelt, wie der Ablauf einer Beschwerde stattfindet, über welche Kanäle Beschwerden angenommen werden und bis wann spätestens eine Rückmeldung stattfindet.

14. Wohnumfeld

Unter dem Motto „**Leben und Wohlgefühl in den eigenen vier Wänden**“ steht das Thema Wohnumfeld

Unsere BewohnerInnen sollen sich in ihren eigenen vier Wänden zu Hause fühlen. Die individuelle Gestaltung des Bewohnerzimmers entsteht nach eigenem Geschmack. Die Bewohnerzimmer sind grundsätzlich mit einem Pflegebett, einem dreitürigen Kleiderschrank mit Wertfach, einem Nachtsch, einem Spiegel und einer Garderobe bestückt. Es besteht außerdem die Möglichkeit ein Möbelset (Tisch, Hochlehner, Stuhl) gegen Entgelt zu mieten.

Grundsätzlich legen wir Wert darauf, dass sich die BewohnerInnen nach Möglichkeit eigene Möbelstücke, Bilder, Erinnerungsstücke etc. mit in ihr neues Zuhause bringen. Gerade bei dementen BewohnerInnen wird hierbei die Biografie berücksichtigt.

Auf ein angenehmes Milieu wird geachtet. Dies wird zum Beispiel durch Abspielen der Lieblingsmusik, durch Düfte, durch Beleuchtung etc. umgesetzt.

Die Wandgestaltung erfolgt nach den Wünschen der BewohnerInnen oder Angehörigen, alle Wohnbereiche werden jahreszeitlich dekoriert. Uhren und Kalender sind in jedem Wohnbereich angebracht. Informationen für Veranstaltungen und Wochenpläne hängen in den Wohnbereichen, sowie in den Aufzügen aus. Die MitarbeiterInnen der Freizeitbetreuung informieren individuell die einzelnen BewohnerInnen.

In Gruppen werden mit den BewohnerInnen gemeinsam, je nach Jahreszeit die Dekorationen fertig gestellt oder auch jahreszeitlich gebacken und gekocht.

Die Beschilderung der Einrichtung zeigt Wege und Richtungen übersichtlich auf.

Ein großes Anliegen ist für uns die Sicherheit der BewohnerInnen. Behindertengerechte Toiletten, Handläufe und ein angenehmes Licht sind eine Selbstverständlichkeit.

Bänke und Sitzgruppen (mit Sonnenschirmen) sind um das Haus und auf den großen Terrassen verteilt. Diese laden unsere BewohnerInnen und Besucher zum Verweilen in der freien Natur ein. Alle Wege um die Einrichtung herum und innerhalb des Kurparks sind ohne Hindernisse gestaltet. In der Nacht gibt es ein Nachtlicht, das bei Dämmerung automatisch aktiviert wird. Des weiteren kann die Beleuchtung über die Rufglocke in der Nacht bedient werden.

14.1 Zuständigkeit für die Gestaltung des Wohnumfeldes

Die Zuständigkeit für die thematische Dekorationsarbeit liegt bei der Freizeitbetreuung. Hierfür gibt es einen festgelegten Jahresplan, wann welche Dekoration stattfindet. Für die Gestaltung der Bewohnerzimmer sind die Mitarbeiterinnen der Freizeitbetreuung und die Pflegekräfte der Station in Zusammenarbeit mit den BewohnerInnen bzw. den Angehörigen verantwortlich. Hierbei werden die Vorlieben und die Biografie der BewohnerInnen berücksichtigt.

Eine gute Kommunikation ist hier zwischen Freizeitbetreuung, Pflegepersonal und Angehörigen notwendig. In unserer EDV- gestützten Dokumentation ist die Biografie hinterlegt. Hierauf können auch die MitarbeiterInnen der Freizeitbetreuung zugreifen und ggf. auch ergänzen.

14.2 Bepflanzung / Garten

Unsere Einrichtung liegt mitten im Kurpark und ist von Bäumen umgeben. Der hauseigene Garten wird von den MitarbeiterInnen der Freizeitbetreuung zusammen mit den BewohnerInnen bepflanzt, gepflegt und geerntet. Eine Jahreszeitliche Bestückung mit Blumen wird im Rahmen der Freizeitbetreuung zusammen mit BewohnerInnen gemacht.

14.3 Feste/ besondere Veranstaltungen

Die Festivitäten bzw. Veranstaltungen stellen für unsere BewohnerInnen eine willkommene Abwechslung dar. So bieten wir über das Jahr hinweg verteilt verschiedene Veranstaltungen an. Hierfür gibt es einen Jahresplan. Des weiteren wird von der Hauswirtschaftsleitung nach jedem Fest protokolliert, wie der Bedarf an Materialien und Personal war. Diese Listen können als Grundlagen für das nächste Jahr herangezogen werden.

Um die Feste und Veranstaltungen optimal zu gestalten, arbeiten alle Bereiche eng verbunden zusammen.

In den Hauskonferenzen wird die Organisation besprochen und die jeweiligen Zuständigkeiten geklärt und protokolliert.

15. Schlusswort

Ein funktionierendes Zusammenspiel aller Bereiche und Schnittstellen ist die wichtigste Voraussetzung, um unseren BewohnerInnen ein möglichst angenehm gestaltetes Zuhause zu ermöglichen und auf Ihre individuellen Wünsche, ihre Biografie und ihre individuellen Bedürfnisse eingehen zu können.