



Vitalis Wohnpark Ansbach

Hauswirtschaftskonzept

Louis Schmetzer Straße 15

91522 Ansbach

Tel. (09 81) 4 61 91-0

Fax (09 81) 4 61 91-20

www.vitalis-wohnpark.de

Email: vans@vitalis-wohnpark.de

Gliederung

1.	Zielsetzung	3
2.	Der hauswirtschaftliche Leistungsbereich	3
3.	Räumliche Gegebenheiten	3
4.	Hausreinigung und Wäscheversorgung	4
4.1	Ausstattung	4
4.2	Leistungsgestaltung im Bereich Wäscheversorgung und Hausreinigung	5
5.	Verpflegung	7
5.1	Ausstattung	7
5.2	Leistungsgestaltung im Bereich Verpflegung	7
5.3	Speisepläne	9

1. Zielsetzung

Eine angemessene hauswirtschaftliche Versorgung muss sich um die Erhaltung/Stärkung der physischen Gesunderhaltung unserer BewohnerInnen ebenso bemühen wie um eine ansprechende Umgebung und eine freundliche Atmosphäre.

Wir verstehen uns als familiär ausgerichtetes Unternehmen. Es ist für uns selbstverständlich, dass auch die MitarbeiterInnen im hauswirtschaftlichen Bereich wichtige Ansprechpartner und Kontaktpersonen sind. Die für unser Haus formulierten Ziele sind auch hier maßgebend.

2. Der hauswirtschaftliche Leistungsbereich

Mit einer Kapazität von 100 Pflegeplätzen auf 4 Etagen bedarf die hauswirtschaftliche Versorgung einer klaren Struktur, um alle Leistungen qualitativ und quantitativ erbringen zu können. Sowohl die Hausreinigung als auch die Verpflegung werden von eigenen MitarbeiterInnen erbracht, lediglich die Fensterreinigung und ein Großteil der Wäscheversorgung sind an externe Dienstleister vergeben.

Innerhalb der Verantwortungsmatrix sind daher die Bereiche Hauswirtschaft/Wäsche und Küche jeweils einer eigenen Leitung unterstellt. Die Teilnahme an den monatlichen Hauskonferenzen ist selbstverständlich und dient der bewohnerorientierten Zusammenarbeit aller Abteilungen.

Die Haustechnik untersteht direkt der Einrichtungsleitung, für Bereitschaftszeiten existiert ein Bereitschaftsplan.

Alle Bereiche verfügen über einen eigenen Dienst- und Urlaubsplan, der analog zum Pflegebereich per EDV erstellt und ausgewertet wird.

3. Räumliche Gegebenheiten

Die 60 Einzelzimmer haben eine Grundfläche von durchschnittlich 17,5 m², die 20 Doppelzimmer eine Grundfläche von 23,40 m². Alle Zimmer verfügen über ein rollstuhlgerechtes Duschbad mit einer zusätzlichen Fläche von überwiegend 7,6 m² und haben zu 50 % entweder Balkon oder Terrasse.

Das großzügig gestaltete Gebäude verfügt über weitläufige Flure,

- Vier Pflegestützpunkte
- Sieben Aufenthalts- bzw. Essplätze mit angegliederten Teeküchen
- Ein allgemeiner Speisesaal mit Öffnungsmöglichkeit zu einem Mehrzweckraum
- Je vier reine- und unreine Lager und Pflegebäder
- Sechs Fäkalienräume
- Fünf Großraumtoiletten
- Neun Gäste- bzw. Personaltoiletten
- Zwei Treppenhäuser, innen liegend
- Sechs Büroräume
- Einen reinen und unreinen Hauswirtschaftsraum

- Drei Personalumkleideräume sowie Personalduschen
- Ein Küchentrakt mit Koch- und Spülküche, Trockenlager, Getränkelager, Milch- und Gemüsekühlung sowie Vor- und Tiefkühlung.
- Zwei Großraumaufzüge, davon ein Durchlader mit Nummernschloss zum Anfahren des Untergeschosses und der Lagerräume

Im Außenbereich befinden sich:

- Ein gepflasterter und begrünter Innenhof zur allgemeinen Benutzung
- Ein beschützter Garten mit altem Strauch- und Obstbaumbestand und einem Pavillon, unmittelbar vom Gerontopsychiatrischen Bereich im 1. Stock erreichbar
- Ein Zulieferhof, angrenzend an den Durchlader
- Parkplätze für Besucher und Beschäftigte, sowie zwei Behindertenparkplätze
- Ein Unterstand für E-Rollstühle der Bewohner
- Eine Rollstuhlrampe am Haupteingang.

4. Hausreinigung und Wäscheversorgung

4.1 Ausstattung

Hausreinigung und Wäscheversorgung sind mit professionellen Materialien und Produkten ausgestattet:

- Vier Reinigungswagen mit abschließbarem Putzmittelkorb
- Aufeinander abgestimmte Reinigungsprodukte für alle Oberflächen/Materialien
- Doppelseitige Mikrofaser- und Igelmop-Wischbezüge, acht Igelmop-Halter
- Ca. 300 Mikrofasertücher in blau, rot, gelb und grün, entsprechend dem Farbsystem
- Zehn Warnschilder „Rutschgefahr“
- Eine Einscheibenmaschine mit verschiedenen Reinigungs-Pads
- Eine Putzmaschine
- Vier Transportwagen mit 3-Seiten-Gitter
- Elf Entsorgungswagen für Schmutzwäsche und Restmüll für die Pflegebereiche
- Eine Patchmaschine zum Einbringen von Wäscheetiketten
- Eine Industriewaschmaschine, Fassungsvermögen 16 KG
- Einen Industriewäschetrockner, Fassungsvermögen 16 KG
- Eine Haushaltswaschmaschine, Fassungsvermögen 7 KG
- Eine Industriewäschemangel
- Jeweils eine Nähmaschine, Bügeleisen, Bügelbrett
- Einen 30-fachigen Wäschetransportwagen

- Eine Waschmitteldosieranlage
- Eine Zumischanlage für Reinigungs- und Desinfektionsmittel (5-fach)

4.2 Leistungsgestaltung im Bereich Wäscheversorgung und Hausreinigung

Die Hausreinigung ist übersichtlich strukturiert. Als Grundlage der Dienstplanerstellung existieren Einsatzpläne, deren Einhaltung Sauberkeit und Hygiene garantieren:

- Bereichseinteilung; gegliedert nach Etagen und Springerbereich (für Treppenhäuser, Aufzüge, Terrassenstühle etc.)
- Verfahrensanweisung zu allen Reinigungsmitteln: was wird wann, wie und womit gereinigt mit exakten Material- und Dosierangaben
- Wochen- und Wochenendpläne:
 - Wochenplan allgemein; gegliedert nach Wochentagen und Aufgaben, enthält Zusatzinformationen wie z. Bsp. Unterhaltsreinigung, Sichtreinigung etc.; die Besetzung an Wochenfeiertagen entspricht der an Wochentagen
 - Wochenplan „Springer“: → Wochenplan allgemein
 - Wochenendplan → gegliedert nach Samstagen und Sonntagen,
 - Reinigungspläne → detailliert gegliedert nach den Aufgaben der Wochen- bzw. Wochenendpläne, enthalten exakte Beschreibungen über Art und Weise und verwendete Mittel/Materialien
- Checklisten und Zeitpläne; gegliedert nach Etagen und je nach Bedarf mit Datum, Zimmernummer oder Bewohnername beschriftet bzw. mit entsprechenden Leerfeldern:
 - Gründliche Reinigung der Bewohnerzimmer/Nasszellen: einmal im Quartal
 - Checklisten zur Prüfung auf Mängel für Zimmer und Nasszelle, gegliedert nach Gegenständen, Flächen etc.
 - Checkliste zur Dokumentation festgestellter Defekte und Weiterleitung an die Haustechnik
 - Reinigung aller Hilfsmittel wie Rollstühle, Rollatoren etc.: einmal/Monat
 - Desinfektion der Handläufe, Türgriffe, Schalter: einmal/Woche
 - Ein Spülplan für Duschen und Wasserhähne zur Legionellenprophylaxe

Auf die Vorgabe von Uhrzeiten in den Plänen wurde verzichtet, da sich die Reinigungsarbeiten auch nach den Tagesabläufen der BewohnerInnen richten und von den MitarbeiterInnen jeweils den aktuellen Gegebenheiten angepasst werden.

- Bewohnerzimmer werden keinesfalls während der Grundpflege oder zu Ruhezeiten gereinigt.
- Die Reinigung der Aufenthaltsbereiche findet jeweils nach Beendigung des Mittagessens statt.
- Der Abtransport von Schmutzwäsche und Müll aus den unreinen Lagern der Wohnbereiche erfolgt zweimal täglich, jeweils um ca. 07.30 Uhr und 13.30 Uhr. Schmutzwäsche wird bis zur Abholung in Gitterwagen im unreinen Hauswirtschaftsraum des Untergeschosses gesammelt, Müll in die jeweiligen Wertstoffbehältnisse bzw. zu den Containern am Müllplatz außerhalb des Hauses gebracht. Die Transportwagen werden nach jeder Sammlung desinfizierend abgewischt.

Jeder Etage ist ein fester Reinigungswagen zugeteilt, der meist im unreinen Raum deponiert ist.

Vorlagen für monatlich auszufüllende Pläne sind im reinen Hauswirtschaftsraum im Untergeschoss vorrätig und werden dort von den Mitarbeiterinnen der Hausreinigung entnommen.

Ausgefüllte Pläne und Checklisten archiviert und prüft die Hauswirtschaftsleitung.

Zusätzlich zu den Regeltätigkeiten achten die Mitarbeiterinnen der Hausreinigung darauf, ob zwischenzeitlich Verunreinigungen auftreten, die sie dann umgehend beseitigen.

Arbeitsschutz:

- Zur Trocknung der auf links gedrehten und gespülten Handschuhe ist im unreinen Arbeitsraum in räumlicher Nähe zum Handwaschbecken eine Aufhängevorrichtung installiert. Hautschutzlotion und Händedesinfektion sind ebenfalls dort vorgehalten.
- Es stehen ausreichend Arbeitskleidung, Handschuhe und flüssigkeitsdichte Einwegschrürzen zur Verfügung.
- Durch die Doppelseitigkeit der Wischbezüge und das Schüttverfahren werden Bücken und Kontakt zu Reinigungslösungen gegenüber herkömmlichen Reinigungssystemen stark minimiert, ein Auspressen benutzter Wischbezüge entfällt
- Wie jede Abteilung verfügt auch die Hauswirtschaft über einen Arbeitssicherheitsordner, der unter anderem alle relevanten Sicherheitsdatenblätter enthält
- Fortbildungen und Geräteeinweisungen finden regelmäßig – mindestens einmal jährlich, auch per E-Learning, statt.

Wäscheversorgung:

Die Wäscheversorgung erfolgt überwiegend durch eine Großwäscherei. Jeweils montags und donnerstags wird Schmutzwäsche abgeholt und saubere Flach-, Personal- und Bewohnerwäsche gebracht. Zur Beförderung der Wäschesäcke zwischen der Wäscherei und dem Vitalis Wohnpark stehen ca. 6 Gitterwagen zur Verfügung.

Die Ausgabe der Bewohnerwäsche erfolgt zweimal wöchentlich mit dem 30-fachigen Transportwagen, dessen Fächer mit Bewohnernamen beschriftet sind. Gleiches gilt für die Flachwäsche. Auf jeder Etage befinden sich ein reines Pflegelager und zwei reine Pflegewagen, die einheitlich beschriftet und bestückt sind.

Für die personenbezogene geleaste Personalbekleidung sind zwei Wäscheabwürfe und abschließbare Einzelfächer für die gereinigten Stücke im Bereich der Personalumkleiden aufgestellt. Jedem/r MitarbeiterIn stehen zwei Spinde nach dem Schwarz-Weiß-System zur Verfügung. Personalduschen sind - nach Geschlecht getrennt - ebenfalls vorhanden.

Wischbezüge, Mikrofaserlucher, Bettdecken, Kopfkissen, Vorhänge und z. Bsp. eigene Tischwäsche werden im Haus gewaschen, getrocknet und bei Bedarf gemangelt. Die erforderlichen Maschinen befinden sich in separaten Räumen im Untergeschoss.

5. Verpflegung

5.1 Ausstattung

Die Ausstattung des 2005 komplett sanierten Küchentraktes entspricht modernsten Anforderungen:

- Zwei Konvektomaten, Gas Kochkessel, Kippfanne
- Kochplattenherd, 4-flammiger Gasherd
- Kühltsch
- Vorbereitungsplatz und
- übliche Kleingeräte wie z. Bsp. Heißwasserbereiter, Kaffeebrühmaschine, Schneidemaschine, Stabmixer; Kochgeschirr usw.

Über Spül- und Kochbereich ist je eine Frischluftanlage mit Vorwärmung und Fettfilter installiert. Die Fenster sind mit Fliegenschutz versehen.

Die Bandspülmaschine befindet sich in einem separaten Raum, in dem sich auch eine Zumischanlage mit 15 m Schlauch mit Pistole zum Reinigen des gesamten Küchenbodens befindet. Die Spülküche, ebenso wie Trocken-, Getränkelager und Kühlräume, sind direkt vom reinen Küchenraum zu betreten.

Für die Speisen- und Getränkeversorgung stehen zur Verfügung:

- Sieben Edelstahl-Etagenwagen
- Ein Tellerwärmer
- Ein Wärmewagen
- Ein Kühlbuffet (Standort Speisesaal)
- Fünf Spender für gekühlte Softgetränke
- Ein Doppelspender für gekühlte Softgetränke (im Speiseraum)
- Vier Servicewagen mit Mineralwasser, Gläsern, Besteck/Geschirr in den Wohnbereichen
- Zwei Messgeräte zur Temperaturkontrolle bei der Ausgabe der Mahlzeiten und der Anlieferung von Kühlgut

Zur optimalen Entsorgung der Lebensmittelabfälle steht eine überdachte Restekühlung mit drei Behältern im Entsorgungsbereich außerhalb des Hauses.

5.2 Leistungsgestaltung im Bereich Verpflegung

Unter der Leitung eines erfahrenen Koches bereiten Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschaftstechnische Helferinnen alle Mahlzeiten zeitnah und frisch zu. Konserven und Convenience-Produkte ergänzen die wöchentlichen Lieferungen von Wurst, Käse, Obst und Gemüse sowie Molkereiprodukten. Brot und Brötchen werden täglich geliefert.

Neben dem Ziel, ausgewogene und schmackhafte Mahlzeiten anzubieten, liegt unser Fokus auf der Einhaltung aller hygienischen Vorgaben.

- Die Gestaltung der Dienstpläne basiert auf diesen Grundsätzen und gewährleistet jederzeit eine ausreichende Besetzung

- Ablaufpläne sind allen Schichten hinterlegt. Relevante Zeiten, wie z. Bsp. der Beginn der Mahlzeiteausgabe in den Wohnbereichen oder die Abgabe des benutzten Geschirrs an der Spülküche ist abteilungsübergreifend abgesprochen
- Verfahrensanweisungen zu allen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gewährleisten die ordnungsgemäße Umsetzung hygienischer Standards. Sie enthalten Angaben darüber, was, wann, wie und womit gereinigt/desinfiziert wird, mit exakten Material- und Dosierangaben
- Checklisten zur Dokumentation durchgeführter Desinfektionsmaßnahmen werden wöchentlich ausgelegt und mit Handzeichen geführt.
- Ebenso Checklisten nach HACCP zu allen Maßnahmen des Wareneinganges und der Lagerhaltung.
- Die Allergenkennzeichnung erfolgt per Ordner in dem die betreffenden Allergene der Speisen nachgelesen werden können. Der Ordner befindet sich im großen Speisesaal und in der EDV.

Ausgaben für Lebensmittel und Getränke werden im sogenannten Rohverpflegungssatz zusammengefasst. Dieser Satz ist mit den Pflegekassen verhandelt und steht der Küchenleitung für ihren Wareneinsatz zur Verfügung. Eine wirtschaftliche Betriebsführung ermöglicht trotz begrenzter Mittel eine qualitativ hochwertige Verpflegung. Das heißt, ein Lebensmittelangebot, das Appetit macht und schmackhafte Mahlzeiten, die dazu anregen, hin und wieder um einen Nachschlag zu bitten, auch wenn man eigentlich schon satt ist.

Bestellwesen

Beliefert wird die Küche von zwei Lebensmittel-Großhändlern, einem Frischelieferanten, einem Bäcker und einem Getränkelieleranten. Für alle Zulieferer wurden Warenkörbe festgelegt, die eine bedarfsgerechte Bestellung ermöglichen und eine gleichbleibende Warenqualität garantieren. Alle Zulieferer haben feste, regelmäßige Liefertage und -zeiten, die Bestellungen erfolgen zu festgelegten Zeiten per Fax oder online. Die PIN-Nummer zur Benutzung des Lastenaufzugs für Fahrten zu den Lagerräumen im Untergeschoss ist den Fahrern der Zulieferer bekannt.

Die Pflegekräfte erfragen im Rahmen des Einzugs die Wünsche, Vorlieben und Abneigungen der neuen BewohnerInnen in Bezug auf ihre Ernährungsgewohnheiten. Die Ergebnisse werden dokumentiert und fließen in die individuelle Küchenanforderung ein.

Die Ausgabe der Mahlzeiten

Zu jeder Mahlzeit bestücken die MitarbeiterInnen der Küche für jeden der sechs Essplätze in den Wohnbereichen Wagen, die alle angeforderten Lebensmittel hygienisch verpackt enthalten.

Zu Frühstück und Abendessen werden Wurst- und Käseplatten ansprechend gelegt, damit die BewohnerInnen sich unmittelbar vor dem Essen den Belag für ihre Brötchen selbst aussuchen können. Die benötigte Hilfestellung leistet das Pflegepersonal.

Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt per Schöpfsystem durch die KüchenmitarbeiterInnen. In zwei Wärmewagen werden alle Einzelkomponenten an die Essplätze gebracht und entsprechend der Bestellungen vom Vortag auf gewärmte Teller ausgegeben. Hierbei können die BewohnerInnen Angaben über die gewünschte Portionsgröße machen. Beim Öffnen der Behälter füllt sich der Raum mit altbekannten Düften, die den Appetit anregen.

Bestellte Mahlzeiten in passierter Formkost werden ebenfalls mitgebracht.

Der Speisesaal im Erdgeschoss wird von den BewohnerInnen genutzt, die diesen Raum selbstständig erreichen und keine Hilfestellung durch Pflegekräfte benötigen.

Frühstück, Abendessen, Kuchen und Salate werden in einem Kühlbuffet bereitgestellt. Warme Speisen werden auch hier direkt aus dem Wärmewagen geschöpft.

Das im gesamten Haus verwendete cremeweiße Geschirr besteht aus Arcopal mit dezentem orangenen Dekorrand bzw. weißen Kaffeebechern. Die üblicherweise zu allen Mahlzeiten eingedeckten weißen Zelltuchservietten werden an Festtagen gegen bunte, dem Festtag angemessene Servietten ausgetauscht.

Ein Serviettenvorrat im Spender stehen auf allen Esstischen bereit, ebenso Menagen mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer; Zucker/Süßstoff und Milch zum Kaffee.

5.3 Speisepläne

Die Angebote zu allen Mahlzeiten sind vielfältig:

- zum Frühstück
 - Kaffee, Tee, Milch (auch Laktosefrei), Kakao
 - verschiedene Brotsorten, Toastbrot, verschiedene Brötchen; am Sonntag Kuchen / Zopf
 - Butter, Margarine, Joghurt/Quark, Müsli/Cornflakes
 - Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Nutella, Samstags ein gekochtes Ei
- zum Nachmittagskaffee
 - Kaffee/Tee und ein Stück Kuchen
- zum Abendessen
 - Tee, verschiedene Brotsorten, Toastbrot, täglich eine Vorsuppe
 - Butter, Margarine, Milchbrei aus z. Bsp. Dinkelgries usw. oder Pudding
 - Wurst, Käse, Marmelade, wechselnde Sonderbeilagen wie z.B. Nudel- oder Wurstsalat, verschiedenes Obst, Gemüsesticks
 - jeden 3. Samstag Weißwürste oder Wienerle mit Beilage und alkoholfreiem Bier
- Frisches Obst
 - wird täglich an alle Speiseplätze geliefert und bei Bedarf von den Pflegekräften zerkleinert und serviert.
- Mittagessen
 - Montags bis Sonntags werden zwei Menüs angeboten, inklusive Dessert
 - davon jeden Donnerstag eine Süßspeise
 - jeden Dienstag und Freitag ein Fischgericht
 - Samstags ein deftiger Eintopf
 - Sonntags ein Fleischgericht mit Beilagen

Die Tage können auch Variieren z.B. bei Themenwochen

- Geburtstagsmenü

BewohnerInnen, die im Folgemonat Geburtstag haben, werden von unserem Küchenleiter besucht und nach ihrem Wunsch für das Mittagsmenü an ihrem Geburtstag befragt. Der Speiseplan wird an diesem Tag entsprechend abgeändert und unter dem Menü der Eintrag „Geburtstagsessen für“ eingefügt.

- Wunschkost
ist nach Absprache möglich, wie bei schwerer Erkrankung oder Abneigungen
- ebenso Vegetarische- oder Schonkost
- Gästeessen

Ein Tisch im Speisesaal ist Mittagsgästen vorgehalten, hier nehmen Gäste aus der näheren Umgebung am Mittagstisch teil. Ein ambulanter Pflegedienst holt Essen für Bewohner des Betreuten Wohnens in der Nähe.

➤ Getränke

Mineralwasser, Tee und gekühltes Saftgetränk stehen kostenlos zur Verfügung

Grundsätzlich wurde ein Speiseplan erarbeitet, der sich erst nach 10 Wochen wiederholt. Er beinhaltet etwas für jeden Geschmack und zu Festtagen wie Ostern, Weihnachten oder Silvester werden besondere Schmankerln angeboten. Der Plan wird jeweils Freitags für die kommende Woche ausgedruckt und in ausreichender Menge für BewohnerInnen und Angehörige an allen Speiseplätzen ausgelegt.

Bei Einzug neuer BewohnerInnen wird den Informationsmappen, die in die Zimmer gelegt werden, immer auch ein aktueller Speiseplan hinzugefügt.

Zu besonderen Veranstaltungen im Rahmen der Freizeitbetreuung liefert die Küche die gewünschten Speisen und Getränke wie z. B. Maibowle zum Maifest oder Zwiebelkuchen und Federweißer zum Herbstfest.

Die MitarbeiterInnen der Hausreinigung, Wäscheversorgung und Küche arbeiten eng zusammen. Beide Leitungen nehmen an den monatlichen Hauskonferenzen, dem QM-Zirkel und sonstigen relevanten Besprechungen teil. Auf eine gute Kooperation zwischen allen Abteilungen wird großen Wert gelegt. Gemeinsam gestalten wir

- hausinterne Feste wie Faschingsball, Sommerfest, Weihnachtsfeier
- jahreszeitliche Feste wie Maifest, Muttertag, Herbst- bzw. Oktoberfest
- monatliche Geburtstagsfeiern
- Familienfeste unserer BewohnerInnen.

Im Rahmen von Projektsitzungen besprechen wir die gewünschte Verpflegung und die festliche Dekoration der Räume. Während der Veranstaltung ist für umfassende Betreuung durch MitarbeiterInnen der Pflege, der Freizeitbetreuung, der Ehrenamtlichen und der Küche gesorgt.

Der Haustechniker zeichnet für Auf- und Abbau der Bestuhlung und eventuell benötigter Technik verantwortlich.

Die Hausreinigung sorgt für die nötige Sauberkeit und gerne beteiligen sich MitarbeiterInnen der Verwaltung an allen Festen.

Die Beteiligung von BewohnerInnen, Angehörigen und Ehrenamtlichen an der Gestaltung ist jederzeit möglich. Sie macht unsere Veranstaltungen zu Familienfesten, bei denen Gäste jederzeit willkommen sind.