

Hauswirtschaftskonzept

im Seniorenpflegepark „Zur Linde“

*„Ich liebe sehr, dass die Hauswirtschaft ordentlich geht;
aber ich mag das Knarren der Räder nicht hören.“*

Friedrich Schiller



Einleitung - Welchen Zweck soll dieses Konzept erfüllen?

Ein Konzept ist eine Idee, ein Plan, eine Anschauung zum Menschenbild. In unserem Hauswirtschaftskonzept wird dem Kunden dargelegt welche Leitidee dem Handeln unserer Mitarbeiter zu Grunde liegt und nach welchen Gesichtspunkten diese in unserem Haus umgesetzt wird. Dieses Hauswirtschaftskonzept ist eingebettet in die Gesamtkonzeption unseres Hauses.

Die Leitziele oder die Leitidee bedeutet, es gibt noch etwas "Anderes". Die Mitarbeiter sind ein wichtiger Bestandteil der Konzeptumsetzung. Sie sollen es "mit Leben füllen". Damit ist unser Konzept keine reine Arbeitsbeschreibung, sondern veranschaulicht vielmehr die Art und Weise wie bestimmte Dienstleistungen erbracht werden sollen. Die Leitziele des Seniorenpflegeparks „Zur Linde“ spiegeln sich in den hauswirtschaftlichen Zielen und dem Angebot der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen zur Unterkunft und Verpflegung deutlich wider.

Unsere hauswirtschaftlichen Ziele

Verpflegung

- Das Angebot an Speisen und Getränken orientiert sich an der Biografie und an den Wünschen unserer Heimbewohner.
- Sonderwünsche werden soweit wie möglich immer erfüllt.
- Unsere Mitarbeiter der Küche achten stets auf die aktuellen ernährungsphysiologischen Erkenntnisse.

Reinigung

- Mit einer fachgerechten und liebevollen Reinigung sorgen wir dafür, dass sich unsere Bewohner in ihren Zimmern und im gesamten Haus sowie in den Außenanlagen wohl und heimisch fühlen.
- Die Gesundheit unserer Heimbewohner wird auch durch eine hygienische Umgebung gefördert, darauf achten wir besonders.
- Großen Wert legen wir jedoch auch darauf, dass die Lebensgewohnheiten und der Wohncharakter erhalten bleiben.

Wäsche

- Die persönliche Wäsche unserer Heimbewohner achten wir als individuellen Ausdruck von Lebensqualität.
- Wir pflegen die Wäschestücke fachgerecht und sorgen für einen schnellen Rücklauf.

Gestaltung des Wohnumfeldes

- Unser Haus ist altersgerecht, wohnlich und mit viel Liebe eingerichtet. Mobiliar, Fußböden, Beleuchtung, Farbgestaltungselemente und individuelle Gegenstände unterstützen die Sicherheit und Orientierung der Heimbewohner.
- Anliegende Feste und private Feiern der Bewohner gestalten wir ganz nach den Wünschen dieser.

Mitarbeitereinsatz

- Die Auswahl unserer Mitarbeiter treffen wir sorgfältig und qualifizieren sie ständig weiter.
- Alle Mitarbeiter der verschiedenen Bereiche arbeiten partnerschaftlich zusammen.
- Unsere Mitarbeiter sind sich ihrer Verantwortung im Klaren und arbeiten wirtschaftlich und stets umweltbewusst.

Unser Haus wirkt freundlich, einladend und zeichnet sich aufgrund der relativ kleinen Anzahl an Bewohnern durch seinen familiären Charakter aus.

Die hauswirtschaftliche Versorgung ist in folgende Bereiche aufgeteilt:

- **Speisen- und Getränkeversorgung**
- **Wäscheversorgung**
- **Bewohnerzimmer- und Hausreinigung**
- **Wartung, Instandhaltung und Pflege des gesamten Hauses und der Außenanlagen**

Raumprogramm

Die Wohnbereiche sind wie folgt aufgeteilt:

Wohnbereich	Anzahl der Heimbewohner
EG	2 (+ Reservezimmer)
1. Etage	18
2. Etage	18
3. Etage	14

Raumaufteilung in den einzelnen Etagen des Hauses:

Erdgeschoss

- Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen
- Reserve-/Sterbezimmer
- Wintergarten
- Therapieküche
- Foyer
- Rezeption
- Speisesaal
- Küche
- Speiselager
- Getränke- und Getränkelager
- WC Küchenpersonal
- Wäscheraum
- WC für Bewohner, Pflegepersonal, Gäste
- Lager für Inkontinenzmaterial
- Haustechnikraum
- Brandmeldezentrum/Serverraum
- Terrasse

1. Etage

- Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen (teilweise mit Balkon)
- Pflegebad
- Fäkalienspüle
- Flur
- Aufenthaltsbereich
- Bibliothek
- Dienstzimmer VPFK

2. Etage

- **Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen (teilweise mit Balkon)**
- **Pflegebad**
- **Fäkalienspüle**
- **Flur**
- **Aufenthaltsbereich**
- **Schwesternzimmer/Zentraler Anlaufpunkt**

3. Etage

- **Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen**
- **Pflegebad**
- **Fäkalienspüle**
- **Flur**
- **Umkleideraum Frauen**
- **Umkleideraum Männer**
- **Pausenraum für Mitarbeiter**
- **Aufbewahrung Dienstkleidung**
- **Aktenraum**

Wirtschaftsgebäude

- **Büroräume Heimleitung/Verwaltung**
- **Wirtschaftsraum**
- **Wäschelager**
- **Lagerräume für Pflegehilfsmittel**
- **sonstige Lagerräume**
- **Garagen**
- **Räucherzimmer**
- **WC Besucher und Außenbereich**

Wäscheversorgung

Die persönliche Kleidung der Bewohner wird gewaschen, gebügelt und bei Bedarf ausgebessert.

Es wird auf einen regelmäßigen Wäschewechsel geachtet, ohne dabei die Bedürfnisse und Wünsche jedes einzelnen Bewohners zu übergehen.

Im Juli 2009 wurde unsere hauseigene Wäscherei in Betrieb genommen. Seit diesem Zeitpunkt gibt es kaum Beanstandungen bezüglich der Qualität der Wäsche. Wir hoffen, somit einen weiteren Qualitätsstandard erfüllt zu haben und unsere Bewohner zufrieden zu stellen.

Kleinere Reparaturen von Wäscheteilen werden ebenfalls durch unser Team angeboten und auf Wunsch realisiert.

Reinigungsleistung

Die Reinigung der Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen und der öffentlichen Räume wie Flure, Speisesaal und Foyer erfolgt täglich. Die Fenster werden nach Bedarf, die Gardienen zweimal jährlich gereinigt.

Um die Kosten dafür so gering wie möglich zu halten, werden diese Reinigungsleistungen von einem Fremddienstleister erbracht.

Leistungen der Haustechnik

Sämtliche Wartung und Instandhaltungsarbeiten werden durch unsere Hausmeister koordiniert, selbst erledigt oder gegebenenfalls an Fremdfirmen vermittelt.

Bei Einzug eines neuen Heimbewohners in unser Haus arbeitet das Hausmeisterteam mit den anderen Bereiche kooperativ zusammen.

Reparaturaufträge werden direkt vergeben und/oder in das Hausmeisterbuch eingetragen und natürlich zeitnah umgesetzt.

Neben den klassischen Aufgaben der technischen Dienste gehört bei unseren Hausmeistern auch die Betreuungsarbeit dazu.

Kleine Garten- und Handwerksarbeiten erinnert die Bewohner an frühere Tätigkeiten zurück.

Da wir zu Therapiezwecken sehr viele Kleintiere im Grundstück beherbergen, gehört auch die Pflege und Versorgung dieser mit zu den Aufgaben unserer Hausmeister.

Natürlich sind die Mitarbeiter der Haustechnik bei Festen und Veranstaltungen immer zugegen, z. B. zum Auf- und Abbau.

Unsere großzügig angelegte Außenanlage bedarf einer besonderen Pflege, die ebenfalls durch unsere Hausmeister liebevoll durchgeführt wird.

Speisenversorgung

Unsere hauseigene Küche befindet sich im Erdgeschoss und verfügt über eine moderne Ausstattung. Direkt angrenzend ist der Speisesaal. Hier werden täglich alle drei Hauptmahlzeiten von den Bewohnern eingenommen. Bei Bedarf nutzen wir den Speisesaal auch als Veranstaltungsraum.

Die Mitarbeiter der Küche halten den persönlichen Kontakt zu Bewohnern und Angehörigen, um individuell auf jeden Wunsch eingehen zu können.

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, stimmt sich das Küchenpersonal optimal mit den Mitarbeitern der Pflege ab.

Der Expertenstandard „Ernährungsstandard zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“, der Expertenstandard „Mundgesundheits“ sowie der hauseigene Standard „Hilfe bei der Nahrungsaufnahme“ dienen als Grundlage für eine optimale Speisenversorgung unserer Bewohner.

Neueinzug eines Bewohners

Bereits durch die Bezugspflegekraft werden beim Aufnahme-gespräch erste Schwerpunkte zur Essenaufnahme abgefragt, wie etwa zur Selbstständigkeit, Allergien, Diäten oder sonstige Besonderheiten des Ernährungszustandes. Auch im Biografie-erhebungsbogen, welcher zumeist von den Angehörigen ausgefüllt wird, richtet sich ein Fokus auf die Ernährung (Vorlieben, Abneigungen, Rituale). Diese Informationen werden – sobald sie vorhanden sind – berücksichtigt.

Durch einen Küchenmitarbeiter erfolgt am Tag des Einzugs das gemeinsame Ausfüllen des Formulars „Essenwünsche HBW bei Heimaufnahme“. In diesem werden alle Wünsche, Vorlieben und Abneigungen und ärztlichen Verordnungen des Bewohners notiert. Der Bewohner wird über die Essenszeiten informiert und erhält dazu ein Informationsschreiben.

Zur besseren Orientierung im Speisesaal wird für jeden Bewohner ein individuelles Platzdeckchen bereitgestellt. Die Farbe des Platzdeckchens signalisiert außerdem ob der Bewohner Diabetiker ist oder nicht.

Aufgaben unserer Mitarbeiter in der Küche

- **Auflistung der zu beschaffenden Lebensmittel und Waren**
- **Planung und Zubereitung der Mahlzeiten für Heimbewohner inklusive Diätverpflegung und Sonderkostformen nach ärztlicher Vorgabe**
- **Getränkeversorgung der Heimbewohner**
- **Erstellen von Speiseplänen**
- **Speisenplanung und Zubereitung für Sonderveranstaltungen**
- **Reinigung von Geschirr und Küchenbereich**
- **Aufnahmegespräch „Essenswünsche Bewohner“**
- **Kontrolle der Speisen und Anlagen**
- **Erstellen von Monatsabrechnungen**
- **Teilnahme an Weiterbildungen**
- **Pausenversorgung für Mitarbeiter**

Verpflegung

Die Verpflegung beinhaltet nachfolgende Mahlzeiten:

- **Frühstück**
- **Zwischenstück**
- **Mittagessen**
- **Kaffeetrinken**
- **Abendessen**
- **Spätstück**

Mindestens eine Mahlzeit am Tag muss ein Warmgericht sein. Zu jeder der Mahlzeiten werden Getränke wie Tee, Saft, Kaffee oder Mineralwasser gereicht, je nach Tageszeit.

Zudem werden zur ausreichenden Deckung des Flüssigkeitsbedarfs unserer Bewohner kostenlos zu jeder Tages- und Nachtzeit Getränke angeboten. An Sonn- und Feiertagen wird zum Mittagessen nach Wunsch kostenlos ein Glas Bier oder Wein gereicht. Im Speisesaal stellen wir täglich frisches Obst für unsere Bewohner bereit.

Essenzeiten

Die Ausgabezeiten der Speisen richten sich nach den Bedürfnissen unserer Heimbewohner.

- Frühstück 07:00 Uhr – 09:00 Uhr
- Zwischenstück ca. 09:30 Uhr
- Mittagessen 11:00 Uhr – 13:00 Uhr
- Kaffeetrinken ca. 14:30 Uhr
- Abendessen 17:00 Uhr – 19:00 Uhr
- Spätstück ca. 21:00 Uhr

Die Verpflegung erfolgt im Rahmen der Zeitkorridore im Speisesaal.

Speisepläne

Unsere Speisepläne werden unter Berücksichtigung der Wünsche der Bewohner erstellt. Dazu werden jahreszeitlich abgestimmte Wochenpläne verfasst.

Je nach festlichen Anlässen gibt es Sondermenüs. Das Angebot ist abwechslungsreich und den Traditionen der regionalen Küche angepasst.

Jeder Bewohner hat die Möglichkeit eine tägliche Menüauswahl vorzunehmen.

Konservierungsstoffe sind auf dem Speiseplan ausgezeichnet. Allergene können bei Bedarf in der Küche eingesehen werden.

Der Speiseplan ist für alle Bewohner zugänglich. Aushänge erfolgen im Aufzug sowie auf jedem Tisch im Speisesaal. Auf Wunsch erhält der Bewohner einen Speiseplan auf sein Zimmer.

Speisenqualität und Grundsätze

Kostformen

Die Herstellung und Zubereitung all unserer Speisen und Gerichte erfolgt jeweils nach den neusten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen, regionalen Speisegewohnheiten und unter Berücksichtigung der Geschmacksrichtungen unserer Heimbewohner.

Dabei werden nur solche Rohstoffe und Waren eingesetzt, die einem hohen Qualitätsniveau entsprechen.

Das Speisenangebot wird entsprechend den besonderen Anforderungen an eine altersgerechte Kost zusammengestellt und ständig mit dem Ziel, eine größtmögliche Bewohnerzufriedenheit zu erreichen, weiterentwickelt.

Folgende Kost- und Diätformen werden angeboten:

- Vollkost
- leichte Vollkost
- Diabetesdiät
- verordnete Diäten (z. B. cholesterinarm, eiweißarm, kaliumarm)
- hochkalorische Kost (bei Bedarf)

Sämtliche Kostformen werden als vegetarische Gerichte und Brei-Kost angeboten. Sollten aus ärztlicher Sicht weitere Kostformen nötig sein, so werden wir auch dafür eine geeignete Lösung finden.

Darreichung

Die Speisen werden in ansprechender Form präsentiert, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Auch pürierte Kost versuchen wir soweit es möglich ist ansprechend anzurichten. Natürlich wird auf die nach gängigen Empfehlungen erforderliche Temperatur Acht gegeben.

Mittels der hauseigenen Mengen-/Portionstabelle wird zusammen mit dem Pflegepersonal und unter Berücksichtigung der Biografie die jeweilige Portionsgröße für den Bewohner ermittelt und ausgegeben.

Nährwert

Die tägliche Verpflegung unserer Heimbewohner erfüllt, soweit der Diätplan nichts Abweichendes vorsieht, folgende Mindestbestimmungen:

- ca. 1900 Kcal.
- ca. 70 g Eiweiß
- ca. 61 g Fett
- ca. 255 g Kohlenhydrate
- ca. 30 g Ballaststoffe

Ferner ist im Sinne der physiologischen Mindestflüssigkeitszufuhr eine Gesamtflüssigkeitsaufnahme von ca. 1800 ml pro Tag zu ermöglichen.

Davon sollen etwa 1000 ml durch die Trinkmenge, 600 ml durch Wasser in fester Nahrung und 200 ml durch Oxidationswasser bereitgestellt werden.

Kontrolle

Im Bereich unserer Lebensmittel und bei der Zubereitung dieser wird ein Eigenkontrollsystem im Sinne von HACCP angewandt. Zur weiteren Überprüfung der Speisenqualität werden kontinuierlich interne Qualitätskontrollen durchgeführt.

Außerdem werden unsere Heimbewohner und Mitarbeiter regelmäßig zur Qualität und Quantität der Speisenversorgung befragt.

Zudem gibt es einen regelmäßig stattfindenden Küchenstammtisch, bei dem Wünsche, Kritiken und auch Lob angebracht werden können.

Das Küchenpersonal fragt zudem nach jeder Hauptmahlzeit im Speisesaal nach, ob den Bewohnern das Essen geschmeckt hat und ob Nachschlag gewünscht wird.

Besonderheiten

Gerade bei Bewohnern mit demenzieller Erkrankung besteht ein erhöhtes Risiko bezüglich der Ernährung. Unruhezustände verhindern das Sitzen, Essen und Trinken. Es ist daher möglich, dass Bewohner mit den Fingern essen oder dabei umherlaufen. Wenn dadurch eine ausreichende Aufnahme von Nahrung und Flüssigkeit gewährleistet wird, stellt das für uns kein Problem dar.

Einmal im Quartal erfolgt eine regelmäßige Gewichtskontrolle aller Bewohner.

Bei Gewichtsschwankungen oder Erkrankungen erfolgt die Gewichtskontrolle individuell. Zudem wird bei Auffälligkeiten ein Ernährungsprotokoll angelegt, ggf. erfolgt eine Information an den Hausarzt.