



# 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](http://www.vitalis-wohnpark.de)

Email: [vbwi@vitalis-wohnpark.de](mailto:vbwi@vitalis-wohnpark.de)

Stand    Januar 2026

## Gliederung

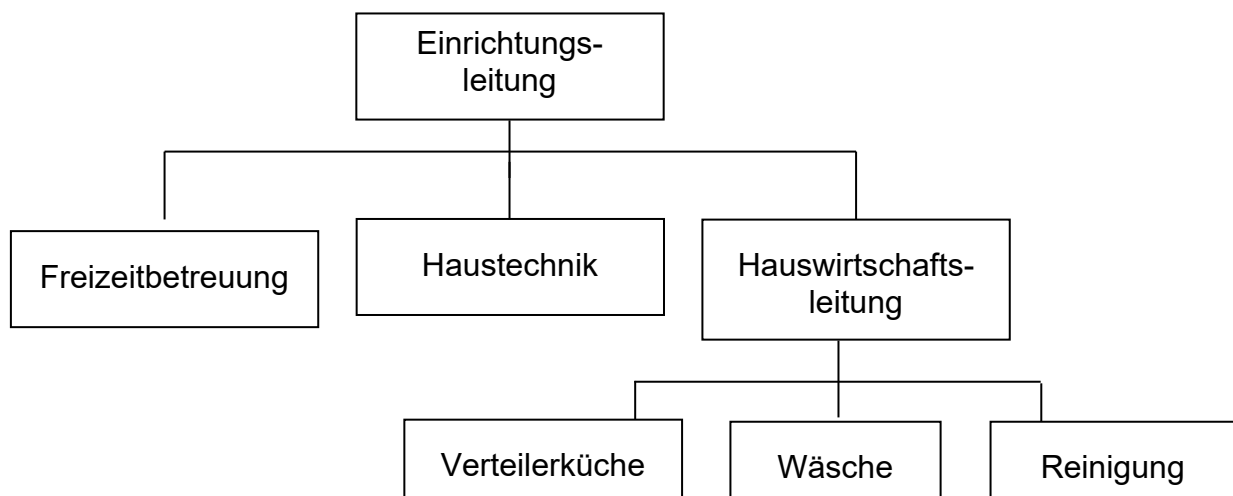
<b>1. Einleitung .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Auszug aus der Aufbau-Organisation des Vitalis-Wohnpark Bad Windsheim.....</b>	<b>3</b>
2.1 Struktur der Einrichtung.....	4
2.2 Unsere MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft.....	4
<b>4. Schulungen/ Fortbildungen .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Einarbeitung neuer MitarbeiterInnen .....</b>	<b>6</b>
<b>6. Schnittstellen .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Sonderleistungen .....</b>	<b>7</b>
<b>8. Auflistung der hauswirtschaftlichen Bereiche in Eigen- oder Fremddregie .....</b>	<b>7</b>
<b>9. Allgemeines zur Verpflegung/ Ziele / Kostformen/ Mangelernährung.....</b>	<b>7</b>
9.1. Tägliche Verpflegung/ Gruppen/ private Feiern .....	8
9.2 Getränke.....	10
9.3 Qualitätssicherung bezüglich der Ernährung .....	10
<b>10. Hausreinigung.....</b>	<b>11</b>
10.1 Ziele der Reinigung .....	11
10.2 Ausstattung/ Reinigungsmaterialien:.....	12
10.3 Im Vitalis Wohnpark existieren verschiedenen Formen der Reinigung:.....	12
10.4 Qualität in der Reinigung.....	15
<b>11. Wäscheservice.....</b>	<b>15</b>
11.1 Ziele der Wäscheversorgung .....	15
11.2 Die Wäscheversorgung im Vitalis Wohnpark ist in drei große Bereiche unterteilt .....	16
<b>12. Haustechnik .....</b>	<b>18</b>
12.1. Die Ziele .....	18
12.2. Allgemeines/ Organisation/ Aufgaben/ Schadensmeldungen .....	18
12.3. Sicherheitsüberprüfungen: .....	19
12.4. Müll:.....	19
<b>13. Wohnumfeld.....</b>	<b>19</b>
13.1 Zuständigkeit für die Gestaltung des Wohnumfeldes.....	20
13.2 Bepflanzung / Garten .....	20
13.3 Feste/ besondere Veranstaltungen .....	20
<b>14. Schlusswort .....</b>	<b>21</b>

## 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.

Oberstes Ziel der Hauswirtschaft 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 ist über Apetito und der eigenen Produktion geregelt, die Wäscheversorgung findet über eine externe Wäscherei statt.

## 2.1 Struktur der Einrichtung

Der Vitalis Wohnpark bietet 83 BewohnerInnen die Möglichkeit des Wohnens. Er besitzt drei Wohnbereiche und ein Dachgeschoss

Etage	Plätze	Besonderheiten
Erdgeschoss	25	Allgemeinpflege
1. Stockwerk	29	gerontopsychiatrischer Bereich
2. Stockwerk	29	Allgemeinpflege
Dachgeschoss	keine	Restaurant, Lager, Küche, Personalräume, Konferenzraum, Waschraum, Raucherraum

## 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 ausgebildete Hauswirtschafterin. 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.

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 2 Schicht-Betrieb. Es sind sowohl Teilzeitkräfte, wie auch 450 € Kräfte angestellt. Wir setzen MitarbeiterInnen mit Qualifikationen wie Fachgehilfe/-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**

Fünf fest angestellte Teilzeitkräfte und eine Aushilfskraft teilen sich die überwiegend am Vormittag stattfindenden Reinigungsarbeiten auf. Zwei MitarbeiterInnen hiervon sind gleichzeitig für die Überprüfung der Wäschelieferung und für das fach- und sachgerechte 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 ausgebildeter Zimmermann 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 per E-Mail 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.

## **Hauskonferenz**

Monatlich findet die Hauskonferenz statt. Verantwortlich hierfür ist die Einrichtungsleitung. Teilnehmende sind alle Bereichsleitungen des Vitalis Wohnpark. 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.

## **Jourfix**

Täglich findet ein kurzes Treffen mit der Hauswirtschaftsleitung, Haustechniker, Bewohnerverwaltung mit EL statt. Hierbei werden aktuelle Themen, 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 einmal jährlich in folgenden Bereichen geschult:

- Umgang mit Lebensmitteln / Infektionsschutzgesetz
- Brandschutz und Arbeitssicherheit
- Umgang mit den HACCP Richtlinien (zur Sicherung der Lebensmittelqualität)

Die oben genannten Fortbildungen sind für alle MitarbeiterInnen Pflicht.

**Die MitarbeiterInnen der Reinigung werden einmal jährlich in folgenden Bereichen geschult:**

- Umgang mit Reinigungsmitteln und deren Sicherheitsdatenblätter
- Brandschutz und Arbeitssicherheit
- Umgang mit Hygienevorschriften

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 unterschiedlich. 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.

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

## 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 über den Verkaufswagen erwerben.

## 8. Auflistung der hauswirtschaftlichen Bereiche in Eigen- oder Fremdregie

Bereich	Eigenregie	Vergabe	Anmerkungen
Speisenversorgung	ja	Apetito	Mittagessen
Frühstück, Abendessen	ja, eigenes Küchenpersonal		
Nachmittagskaffee, Nacht Mahlzeit	ja, eigenes Küchenpersonal		
Reinigungsdienst	ja		Komplett alle Bereiche
Fensterreinigung		Glanz-Klar	2 mal im Jahr
Wäscheversorgung		Firma Elis	Bewohnerwäsche, Flachwäsche, Berufskleidung
Haustechnik	ja		
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.

Das von uns eingesetzte Catering System für die Hauptspeisen wird über die Firma Apetito bezogen. Nach modernsten Gesichtspunkten der Ernährungsphysiologie werden die Mahlzeiten im Cook & Chill Verfahren direkt auf den Wohnbereichen hergestellt. Durch die Anlieferung der vorgefertigten Speisen in tiefgekühltem Zustand ist ein hygienischer Umgang mit den Nahrungsmitteln problemlos möglich. Die Aufbewahrung bis zur Produktion nach Speiseplan erfolgt bereichsnah in Tiefkühlzellen. Das von uns eingesetzte Verfahren ergibt stets den Anforderungen der Lebensmittelhygiene entsprechende, wohlschmeckende und bekömmliche Speisen mit definierten Nahrungswerten.

Die mit diesem Verfahren mögliche Chargenproduktion erlaubt es uns, unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten Auswahlmenüs in ausreichender Art und Portionszahl anzubieten. Auch ist die Sicherheit der Rückverfolgbarkeit einwandfrei möglich. So können wir unseren BewohnerInnen wertvolle Kost, wohlschmeckend und bekömmlich, in frischer Qualität anbieten. Durch die besondere Vorproduktion bei Apetito ist eine Bilanzierung der Nahrung problemlos möglich.

Während der Regeneration der vorbereiteten Speisen für die Hauptmahlzeit und bei der Zubereitung frischer Speisen werden die Temperaturen gemäß der Richtlinien des „HACCP“ (= Sicherung der Lebensmittelqualität) eingehalten und kontrolliert. Selbstverständlich werden täglich Rückstellproben der von uns verteilten Speisen eingefroren.

## 9.1. Tägliche Verpflegung / Gruppen/ private Feiern

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

- Frühstück ab 07.30 – 09.00 Uhr
- Mittagessen ab 12.00 – 13.30 Uhr
- Nachmittagskaffee ab 15.00 Uhr
- Abendessen ab 17.45 – 19.15 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 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 wird von der Küche das Frühstück individuell für die BewohnerInnen zusammengestellt.

### Mittagessen

Wir können täglich zwei verschiedene Menüs anbieten, dazu besteht die Möglichkeit der rein vegetarischen und diätischen Verpflegung. Mittags gibt es zusätzlich zur Hauptmahlzeit Salate und Nachspeisen. Montag unter Donnerstag gibt es selbst gekochte Suppe. Der wöchentlich neu erscheinende Speiseplan wird rechtzeitig durch Aushang allen zugänglich gemacht, im Aushang so platziert, dass auch RollstuhlstuhlfahrerInnen den Plan problemlos einsehen können.

## **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 verteilen die Speisen direkt aus den Konvektomaten. Die BewohnerInnen können nach Appetit und Geschmack ihre Portionen selbst bestimmen.

## **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.

## **Abendessen**

Das Abendessen besteht aus verschiedenen Wurst- und Käsesorten. Dazu gibt es Rohkost, Gurken, Cornichons, Mixed-Pickels, Tomaten etc. Täglich kommt ein Extra- Angebot wie Fisch, fränkisches Abendessen, Wurstsalat usw. hinzu. Dazu werden verschiedene Brot- und Brötchensorten zur Verfügung gestellt. Auf Wunsch steht auch Marmelade oder Honig zur Auswahl. Es gibt täglich wechselnde Breie und Puddings. Alle sechs Wochen 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).

## **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 entsprechende Räumlichkeit, decken ein, stellen auf Wunsch Kaffee, Kuchen, Getränke etc. zur Verfügung. Diese Zusatzleistungen werden gegen Entgelt berechnet.

## **9.2 Getränke**

Außer zu den oben bereits beschriebenen Getränken zu den Mahlzeiten stehen den BewohnerInnen den ganzen Tag Softgetränke aus unseren Softautomaten, Tee oder Mineralwasser in unbegrenzter Menge 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

- 1x monatlich Gewichtsmessungen ( BMI- Body-Maß-Index) oder Ermittlung des BMI nach Bedarf, oder nach ärztlicher Anordnung
- Einfuhrkontrollen und
- Kontrollen der Essenseingabe 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 (Sicherung der Lebensmittelqualität)
- 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. Bei der mindestens einmal im Jahr stattfindenden Pflegevisite pro BewohnerIn wird ebenfalls die Zufriedenheit mit der Verpflegung abgefragt. Essensbefragungen finden einmal jährlich statt.

Regelmäßige Qualitätsbesprechungen der Firma Apetito, der Hauswirtschaftsleitung und der Einrichtungsleitung finden statt. Hierbei werden aktuelle Problematiken, Wünsche etc. behandelt, Maßnahmen werden geplant, umgesetzt, beurteilt und ggf. nachgebessert (PDCA-Zyklus).

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.

## 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 täglich wiederkehrende, wichtige AnsprechpartnerInnen dar.

Deswegen hat jede Reinigungskraft ihren fest zugeordneten Bereich, um den BewohnerInnen einen gleichbleibende Ansprechbarkeit zu bieten. Das wird von Seiten der Hauswirtschaftsleitung bei der Dienstplanung berücksichtigt.

### 10.1 Ziele der Reinigung

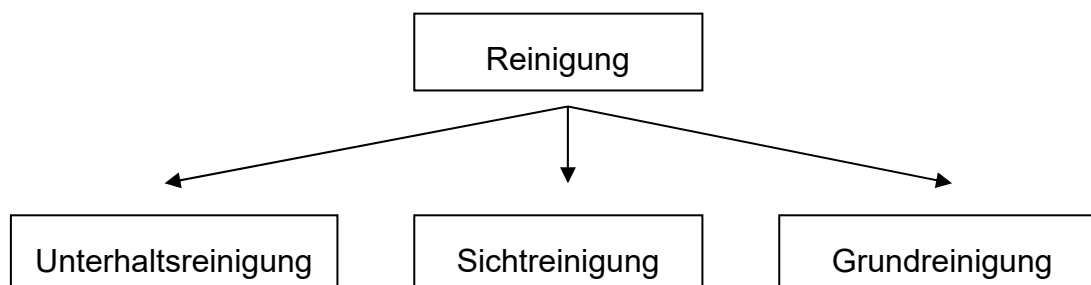
- Durch eine sach- und fachgerechte Reinigung sorgen wir dafür, dass sich unsere BewohnerInnen in Ihrem Umfeld und ihrem Wohnraum wohlfühlen
- Durch ein hygienisches Umfeld fördern wir die Gesundheit der BewohnerInnen
- Die MitarbeiterInnen der Hausreinigung bauen einen Bezug zu den BewohnerInnen auf und dienen als kompetente AnsprechpartnerInnen
- 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 Putzwägen. 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 Bedarf
Fäkalienraum	1 mal in der Woche oder nach Bedarf
Beschäftigungstherapieraum	Mo-Fr täglich, Sa und So nach Bedarf
Besuchertoiletten	1 mal in der Woche und nach Bedarf
Bewohnertoiletten	täglich
Aufenthaltsbereiche	täglich
Wohnbereichsküchen	täglich
Restaurant	täglich
Pflegestützpunkt	täglich
Flure	täglich
Aufzüge	2 mal pro Woche und bei Bedarf
	täglich

Treppenhaus	wöchentlich und bei Bedarf
Büros	wöchentlich
Pflegelager	wöchentlich

## **Die Unterhaltsreinigung des Bewohnerzimmers beinhaltet:**

Papierkorb leeren, feucht abwischen und neu bestücken, Blumenpflege in Absprache mit den BewohnerInnen, Tisch, 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 zweimal 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 und Papierhandtücher 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 Unterhaltungsreinigung wird jedes Bewohnerzimmer im Rhythmus von 6 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 und das Bettgestell komplett gereinigt.

## **Reinigung infektiöser Zimmer** (wie z. B. bei 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 Zimmern 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 Reinigung aller Fenster findet zweimal jährlich (Juli und November) 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 (einmal jährlich) 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 nassem 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 zweimal 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

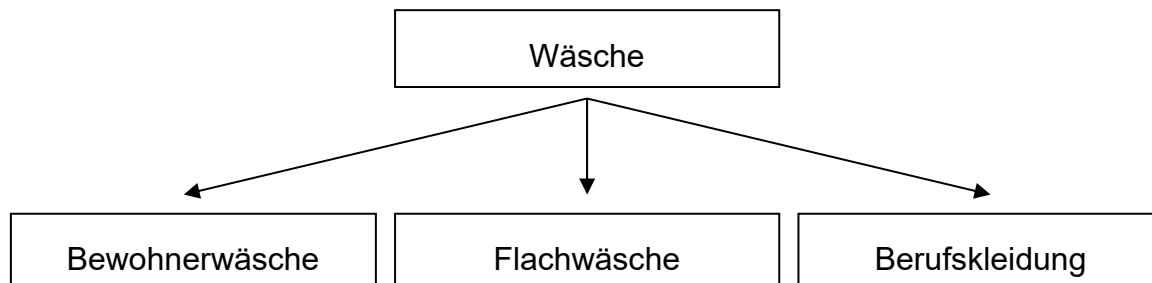
## 11. Wäscheservice

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. Bei Wäschestücken, die einer Reinigung unterzogen werden müssen, verlängert sich dieser Intervall in der Regel.

### Im Heimentgelt beinhaltete Leistungen

Im Heimentgelt inbegriffen ist das Waschen der Leibwäsche, das zur Verfügung stellen von Bettwäsche, Handtüchern und Waschhandschuhen und der sachgerechte 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 das entsprechende reine Wäschelager auf den Wohnbereichen.

### Bewohnerwäsche

Das Waschen der Leibwäsche und das Kennzeichnen der Wäsche sind 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. Jeder Bewohner erhält einen persönlichen Wäschesack, in diesen die ungezeichnete Wäsche gegeben werden kann. Dies geschieht in Form von Etiketten mit Barcode, die mittels Hitze „eingepatcht“ werden. Diese Tätigkeit wird von der Wäscherei durchgeführt.

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 die Kleidung wird bei uns abgeholt und nach Änderung wieder gebracht. 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 grüne, orange oder türkisfarbene Kasacks
- 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 zweimal 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 Mülls sowie, in Zusammenarbeit mit den MitarbeiterInnen der Hausreinigung, die richtige Sortierung verantwortlich.

Biomüll wird von der Verteilerküche über Biotonnen entsorgt. Ein Müllkonzept ist vorhanden.

## 13. Wohnumfeld

Unter dem Motto „**Leben und Wohlfühl 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 demenzten 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.

## **13.1 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.

## **13.2 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.

## **13.3 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 zusammen.

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

## **14. 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.