



# Vitalis Wohnpark Preußisch Oldendorf

## Hauswirtschaftskonzept

Jahnstraße 3

32361 Preußisch Oldendorf

Tel. (0 57 42) 96 97-7

Fax (0 57 42) 96 97 98

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

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

Träger der Einrichtung:

Vitalis Wohnpark GmbH & Co. KG

Parkstraße 10, 50968 Köln

Stand: Juli 2021

## Gliederung

1

<b>Unser Selbstverständnis</b> .....	3
<b>Leitbild der Hauswirtschaft</b> .....	4
<b>1. Unsere Ziele</b> .....	4
<b>2. Der hauswirtschaftliche Bereich</b> .....	6
<b>3. Räumliche Gegebenheiten</b> .....	7
3.1 Außenbereiche.....	7
<b>4. Verpflegung, Speisen und Getränke</b> .....	8
4.1 Ausstattung .....	8
4.2 Leistungen der Hauswirtschaftsabteilung Küche .....	9
4.3 Speisepläne .....	10
<b>5. Hausreinigung und Wäscheversorgung</b> .....	11
5.1 Ausstattung .....	11
5.2 Leistungsübersicht der Hauswirtschaft – Abteilung Unterhaltsreinigung.....	12
5.3 Wäscheversorgung und Aufbereitung .....	12

## Unser Selbstverständnis



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



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



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



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



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



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



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



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

## **Leitbild der Hauswirtschaft**

Die Hauswirtschaft ist zuständig für das Erscheinungsbild der Einrichtung und die gesunde Ernährung der BewohnerInnen.

Für die Bewohnerinnen und Bewohner des Vitalis Wohnpark Preußisch Oldendorf liegt ein Ernährungskonzept vor. Die MitarbeiterInnen der Hauswirtschaft aus der Küche stellen mit den Leistungen zur Ernährung, zur Versorgung der BewohnerInnen mit Essen und Trinken, eine wichtige Säule der Senioreneinrichtung dar.

Gemäß den Anforderungen und Vorgaben werden die Kräfte der Hauswirtschaft alle Möglichkeiten nutzen, den wichtigen ersten Eindruck für Besucher, Interessenten, Ärzte und Lieferanten so angenehm wie möglich erscheinen zu lassen.

Dazu zählen das optische Erscheinungsbild bereits im Eingangsbereich in den öffentlich zugänglichen Bereichen wie auch in den Zimmern der BewohnerInnen.

Weiterhin führt die Aufgabenerfüllung der hauswirtschaftlichen Pflichten dazu, dass durch das Anfassen von Türgriffen, Handläufen und Bedienungselementen im Haus keine unangenehmen Eindrücke entstehen. Neben der Optik, dem taktilen Empfinden ist auch die Wahrnehmung über den Geruch ein wichtiges Indiz für gepflegte Reinheit innerhalb der Einrichtung.

Die hauswirtschaftlichen Kräfte sind ein wichtiges Element in jeder Einrichtung, um die Pflege und damit den Erwerbszweig der Einrichtung möglich zu machen. Damit die Unterstützung im optimalen Rahmen erfolgt, gehört das Erscheinungsbild auch der hauswirtschaftlichen Kräfte zur Visitenkarte des Hauses. Saubere, gepflegte Kleidung, ebensolche Arbeitsgeräte und ein freundliches Auftreten gegen Jedermann zeichnen die Kräfte aus. Freundliche Zuwendung gegenüber den BewohnerInnen während des Arbeitsprozesses mit hinreichender Information über die durchzuführenden Maßnahmen führen zu einem besonderen Vertrauensverhältnis.

Sauberkeit und Ordnung, eigenes sauberes Erscheinungsbild und gepflegte Reinigungs- und Arbeitsgeräte in passender Ausführung: das ist die Hauswirtschaft.

Eine Säule des Unternehmens Pflege in Geborgenheit, ein angenehmes Wohnumfeld zu schaffen und die Ausstrahlung der Einrichtung zu optimieren sind die Ziele. Um die Professionalität zu erhalten, werden interne und externe Fortbildungen das Beste aus den neuesten Erkenntnissen in unsere Arbeit einfließen lassen.

Die Hauswirtschaft berücksichtigt in ihrem Tun und Handeln die individuellen Wünsche und Bedürfnisse der BewohnerInnen unabhängig von der Nationalität, sozialer Herkunft, Religion und Geschlecht. Innerhalb unserer Profession sorgen wir für das Wohl der BewohnerInnen als höchstes Gut, dabei achten wir die Schnittstellen zu weiteren Dienstleistungsbereichen innerhalb des Hauses und unterstützen wirkungsvoll die nutzbringende Vernetzung aller Leistungen.

## **1. Unsere Ziele**

Eine angemessene Leistung der Küche und der hauswirtschaftlichen Versorgung orientiert sich an den Bedürfnissen unserer BewohnerInnen, an den Erfordernissen zur Erhaltung und Stärkung der vorhandenen Ressourcen und soweit möglich zur Unterstützung der aktivierenden Pflege.

Unsere Küche ist nach modernstem Standard auf die Erfüllung der Aufgaben und Wünsche ausgerichtet, durch die hauswirtschaftliche Leistung wollen wir dazu beitragen, die Gesundheit der BewohnerInnen und des Personals durch die Umsetzung unseres Hygieneregimes zu erhalten, bei Gefährdungen durch Infektionen mit zielgerichteten Maßnahmen eine Weiterverbreitung zu verhindern.

Ein hauseigenes Hygienekonzept mit Hygieneplan, Desinfektions- und Reinigungsplänen sowie das Maßnahmenmanagement bei Ausbrüchen von Infektionen geben den Rahmen vor. Die Kräfte der Hauswirtschaft schaffen und erhalten eine ansprechende Wohnumgebung und freundliche Atmosphäre.

Wir sind ein professionell arbeitendes Team in den hauswirtschaftlichen Abteilungen Küche und Hausunterhaltsreinigung. Alle MitarbeiterInnen des hauswirtschaftlichen Teams sind Ansprechpartner, Kontaktpersonen und damit eine wichtige soziale Komponente in der ganzheitlichen Betreuung und Pflege unserer Kunden. Die für den Vitalis Wohnpark Preußisch Oldendorf formulierten Ziele des Qualitätsmanagements sind für die Hauswirtschaft maßgebend:

#### **Bewohnerorientierte Betreuung:**

- Bedarfsgerechte Dienstplangestaltung an 7 Tagen in der Woche
- Kontinuierliche Fortbildungsmaßnahmen und Unterweisungen für das Personal
- Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der Bedürfnisse unserer BewohnerInnen
- Enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit den Fachkräften aus Pflege, Betreuung, den MitarbeiterInnen der Freizeitbetreuung und Haustechnik
- Bewohnerbefragung zu Leistungen der Küche und Hauswirtschaft

#### **Wohlfühlatmosphäre schaffen:**

- Durch ein respektvolles und freundliches Miteinander
- Einen abwechslungsreichen Speiseplan
- Monatlich ein besonderes Abendessen mit Spezialitäten der Region
- Salat und Nachspeise zur Hauptmahlzeit
- Selbstgebackener Kuchen, Unterstützung bei privaten Feiern und Ausflügen
- Auf Wunsch spezielle Wäschebehandlung wie Reparaturen/Änderungen durch externe Dienstleister
- Cafeteria für BewohnerInnen und Gäste einmal wöchentlich

#### **Ein sicheres und vertrautes Zuhause schaffen:**

- Hochmotivierte „Küchencrew“ sorgt für leckere Verpflegung
- Tablett-System für die Wohnbereiche, um das Essen warm und hygienisch anreichen zu können

- Bei der Erstellung des Speiseplanes werden die biografischen Ansätze der BewohnerInnen berücksichtigt soweit bekannt, sonst erfragt
- Personal mit gepflegtem und hygienisch einwandfreiem Erscheinungsbild
- Vertrautheit schaffen durch Reviereinteilung bei den Reinigungskräften und somit bekannte „Gesichter“ für die Kunden, unsere BewohnerInnen
- Freundliche, zuvorkommende MitarbeiterInnen, welche sich der Sorgen und Nöte unserer BewohnerInnen annehmen
- Barrierefreie, saubere Räume und Flure ohne Stolper- oder Rutschgefahr
- Saubere, gemütliche Sitzecken und Kommunikationszonen auf allen Ebenen
- Saubere WC Anlagen zur freien Nutzung auf allen Ebenen
- Zeitnahe Durchführung von Reparaturen und Renovierungsarbeiten unter größtmöglichen Ausschluss von Störungen für unsere BewohnerInnen
- Dekorationen an die Jahreszeiten und Gegebenheiten angepasst
- Einladende Bepflanzung der Gartenbereiche mit Verweilecken und Sinnesgarten
- Im Sinnesgarten Blickfänge mit verschiedenen Geräten
- Einhalten der Hygienestandards unserer Einrichtung
- Sicherheit bei Reinigungsarbeiten erzeugen durch Aufstellen von Warntafeln
- Regelmäßige Umgebungsvsiten zur Hausunterhaltsreinigung

## **2. Der hauswirtschaftliche Bereich**

Unsere Senioreneinrichtung verfügt über 80 Pflegeplätze in 54 Einzelzimmern und 26 Doppelzimmern auf drei Ebenen, das gebietet der hauswirtschaftlichen Versorgung eine klare Struktur damit alle Leistungen qualitativ und quantitativ dem Ziel der wohnlichen Umgebung in angenehmer Atmosphäre erbracht werden können. Die Flure, Treppenhäuser und Fahrstühle sowie die Zimmer unserer BewohnerInnen sind die Visitenkarte unserer Leistung. Unsere eigenen MitarbeiterInnen in der Küche und in der Hausunterhaltsreinigung erbringen die Dienstleistungen zum Wohle unserer Kunden. Die Wäscheaufbereitung und das Reinigen der Fensterflächen erledigen externe Dienstleister.

Innerhalb der Verantwortungsmatrix werden Küche und Hauswirtschaft zusammen von einer Hauswirtschaftsleitung geleitet. So ist das Zusammenspiel von Hausunterhaltsreinigung, Service und Speisenzubereitung an einer Stelle verantwortlich organisiert. Während der Teilnahme an den monatlichen Leitungstagungen wird die Zusammenarbeit und bewohnerorientierte Abstimmung von Zielen für Pflege, Küche, Hauswirtschaft und Betreuung sowie ggf. Therapie optimiert.

Die Haustechnik wird durch einen eigenen Hausmeister überwacht und gewartet, bei Bedarf ergänzt durch externe Dienstleister.

Die Dienst- und Urlaubsplangestaltung richtet sich nach den Anforderungen im Vitalis Wohnpark Preußisch Oldendorf, die Urlaubsplanung erfolgt stets im Frühjahr für das ganze Jahr, die Dienstpläne werden unter den Gesichtspunkten der Zielerreichung und möglichen individuellen Gegebenheiten monatlich neu erstellt.

### **3. Räumliche Gegebenheiten**

Die 54 Einzelzimmer und 13 Doppelzimmer haben eine Größe von 23 bis 35 m<sup>2</sup>, jede Wohneinheit verfügt über ein behindertengerechtes Badezimmer mit WC und Dusche, einen Wohn-Schlafrum mit Pflegebett und Nachtschrank, einem Stuhl, einem Tisch, einer Garderobe, Gardinen und einem Wäscheschrank. Außerdem verfügt jede Wohneinheit über Notrufanlage, Brandmelder, Telefon- und Fernsehanschluss.

Die drei Ebenen unserer Einrichtung können über die drei Treppenhäuser oder drei Fahrstühle auch für BewohnerInnen mit Rollator oder Rollstuhl problemlos erreicht werden.

Im Erdgeschoss als untere Ebene befindet sich der Haupteingang, es sind die Räumlichkeiten für die allgemeine Kommunikation wie Eingangshalle, großer, freundlich dekoriertes Speiseraum / Mehrzweckraum, unsere Küche mit Funktionsbereichen, Gäste-/Behinderten WC, als Blickfang ein gepflegtes Aquarium vor einer Sitzecke sowie eine weitere Sitzecke mit Blick auf die Jahnstraße, der Zugang zur hinteren Terrasse sowie ein Pflegestützpunkt, Bewohnerzimmer und Büro der Einrichtungsleitung und der Verwaltung.

In der mittleren Ebene (1. Stock) befinden sich überwiegend Bewohnerzimmer, ein Pflegestützpunkt, Funktionsräume für die PflegemitarbeiterInnen, in den äußeren Bereichen gemütliche Sitzecken mit Blick aus dem Fenster, im neu angebauten Bereich die Betreuungsgruppe mit Gemeinschaftsteeküche sowie eine Dachterrasse.

Die obere Ebene (2. Stock) wird geprägt durch Bewohnerzimmer, den Pflegestützpunkt, die Funktionsräume für die PflegemitarbeiterInnen sowie einem besonders schönen Veranstaltungs-/ Mehrzweckraum, dem „Treffpunkt“. Leicht erreichbar über die Treppenhäuser und Fahrstühle für alle unsere BewohnerInnen und deren Gäste, unmittelbar daneben ein frei zugängliches WC, außerdem in den äußeren Bereichen wieder Sitzecken mit Blick nach draußen.

Als Funktionsebene sind im Untergeschoss Lagerräume, Haustechnik wie Heizungsanlage und Wasseraufbereiter, elektrische Installation, Vorratsräume und Aufbereitungsraum für Reinigungsmaterial zu finden. Ein externer Frisör befindet sich in einem separaten Raum.

#### **3.1 Außenbereiche**

Unsere Außenbereiche sind einmal als Terrasse zur Jahnstraße hin mit vielen Sitzgelegenheiten und Tischen ausgestattet, der Zugang ist Barriere frei vom Speisesaal in der unteren Ebene oder vom Haupteingangsweg durch eine Tür möglich. Seitlich am Haus vorbei geht es in den Sinnesgarten mit vielen Kräutern, Blumen und kleinen Bäumen, geschlungene Wege am Wasserlauf mit Sprudelstein führen an den Beeten entlang, ein Pavillon kann zur Rast genutzt werden und steht auch den Beschäftigungstherapeuten mit den BewohnerInnen zur Verfügung, eine Sitzecke am unteren Ende lädt zum Verweilen ein, geschützt durch farbige Sonnensegel auch ein Blickfang. Außerdem finden sich Kräuter im Hochbeet, des Weiteren eine Drehscheibe und Spiegel zur Wahrnehmung.

Die Terrasse auf der straßenabgewandten Seite des Hauses liegt geschützt im Innenbereich des Baukörpers, dieser bildet mit dem Gebäude in U-Form eine ideale Umfriedung um diese Terrasse, ausgestattet mit Sitzgelegenheiten, Tischen und Sonnenschirmen ist dieser Bereich ein gerne genutzter Treffpunkt, hier werden bei unseren Veranstaltungen mit Außenangebot auch die leckeren Grillgerichte am Holzkohlegrill angerichtet. Der barrierefreie Zugang zur Terrasse ist von dem Flur am Haupteingang möglich.

Ein Rasenstück grenzt das Haus vom Parkplatz ab, die BewohnerInnen haben somit vor den Zimmerfenstern rundherum um das Haus erst einmal nur Garten und Rasenfläche. Die Pflege dieser umfangreichen Anlage erledigt unser Hausmeister und externe Dienstleister.

## **4. Verpflegung, Speisen und Getränke**

Die Ausstattung des Küchentraktes ist auf das von uns eingesetzte Catering System für die Hauptspeisen über die Firma Apetito abgestimmt. Nach modernsten Gesichtspunkten der Ernährungsphysiologie im Cook & Chill Verfahren hergestellt, wird durch die Anlieferung in tiefgekühltem Zustand vorgefertigter Speisen 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.

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. Der wöchentlich neu erscheinende Speiseplan wird rechtzeitig durch Aushang allen zugänglich gemacht, im Aushang so platziert, dass auch RollstuhlstuhlfahrerInnen den Plan problemlos einsehen können.

Zum Frühstück, Kaffeetrinken und Abendbrot werden in der Küche unter Beachtung der lebensmittelhygienischen Anforderungen die Speisen vorbereitet, es werden bedarfsorientiert belegte Brote zubereitet, Aufschnitt Platten und Kuchentablets vorbereitet, dazu Getränke wie Kaffee, Tee oder Kaltgetränke.

### **4.1 Ausstattung**

Die Küche wurde im Zuge des Neubaus komplett neugestaltet, die Geräte und Einrichtung entsprechen dem modernsten Planungsstand. Energie- und wassersparende Geräte, günstige Licht- und Luftverhältnisse, ergonomisch gut platzierte Arbeitsflächen und leichte Erreichbarkeit der Vorratsräume und Tiefkühlzellen ohne den Küchenbereich verlassen zu müssen. Die Trennung in reine und unreine Seite, z. B. bei der Geschirrspülmaschine mit Schmutz- und Sauberbereich, ist problemlos möglich, weil die Planung das begünstigt hat.



- ☒ Ausgestattet ist die Küche mit einem professionellen Kaffeeautomaten
- ☒ Mit Konvektomaten zum Regenerieren der tiefgefrorenen Kost
- ☒ Mit vielen Arbeitsflächen zum Vorbereiten und Nachbereiten von Speisen und Getränken
- ☒ Mit Kühlzelle und Tiefkühlzelle im getrennten Bereich
- ☒ Mit Schränken zum Aufbewahren des Geschirrs hinter Türen
- ☒ Mit einer gewerblichen Kurztaktspülmaschine für Geschirr und Besteck
- ☒ Mit einem Sprühgerät mit Reinigerdosierung zum Reinigen der Küche

## 4.2 Leistungen der Hauswirtschaftsabteilung Küche

Einmal pro Monat gibt es ein besonderes Menü, zu Festtagen wird ein entsprechendes Speisenangebot vorgehalten. Bei Festen wird selbstgebackener Kuchen gereicht und im Außenbereich gegrillt.

- ☒ Wir bieten im Speisesaal im Erdgeschoss ausreichend Tische und Stühle zur Teilnahme an den Mahlzeiten an
- ☒ Da die Küche sich direkt neben dem Speisesaal im Erdgeschoss befindet, ist eine Versorgung der Essensteilnehmer somit schnell, unkompliziert und ohne weite Wege möglich
- ☒ Zum Frühstück bieten wir Aufschnitt und Käse an, Konfitüre, Honig, Brot und Margarine
- ☒ Zur Hauptmahlzeit mittags wird ein Wärmewagen mit Büffetcharakter im Speisesaal aufgestellt, hier können die BewohnerInnen selber auswählen und sich bedienen lassen, oder es wird portioniert nach Wunsch an den Tischen serviert.
- ☒ Wenn die Kost püriert gewünscht wird, erfüllen wir das gerne und mit der erforderlichen Sorgfalt
- ☒ Getränke wie Tee und Mineralwasser stehen den ganzen Tag zum Verzehr bereit, werden den BewohnerInnen gerne eingeschenkt und angeboten.
- ☒ Während der Regeneration der vorbereiteten Speisen für die Hauptmahlzeit und bei der Zubereitung frischer Speisen werden die Temperaturen gemäß der Richtlinien unseres „HACCP“ eingehalten und kontrolliert.
- ☒ Spezielle Vorgaben nach ärztlicher Anweisung, nach Diät-Empfehlungen oder aufgrund von bekannten oder erkannten Unverträglichkeiten werden für einzelne BewohnerInnen beachtet, in der Pflegeanamnese wird durch die dokumentierende Pflegefachkraft hierzu auch eine Auskunft eingeholt

- ☒ Zum Abendessen werden den BewohnerInnen verschiedene Brote, Aufschnitt, Käse, mal auch Suppe oder leckere Snacks angeboten, einmal im Monat ein spezielles Angebot mit regionalen Spezialitäten.
- ☒ Bei Bedarf werden Zwischenmahlzeiten angeboten, den ganzen Tag über stehen Mineralwasser und Früchtetee zum Genuss bereit.
- ☒ Unsere BewohnerInnen haben die Möglichkeit, im Saal, im eigenen Zimmer, in einer der vielen Sitzgruppen in den Wohnbereichen zu speisen und bei Bettlägerigkeit das Essen direkt dort gereicht zu bekommen

### 4.3 Speisepläne

Die Speisepläne werden mit größtmöglicher Sorgfalt unter Vermeidung von allzu häufigen Wiederholungen für jede Woche neu gestaltet. Die Planung der Speisenfolge berücksichtigt auch Bewohnerwünsche und besondere Anlässe wie Festlichkeiten der Einrichtung, Feiertage und sonstige Besonderheiten soweit planbar. Die Auswahl der Menüs bei Apetito und die Vorbestellung erfordern eine durchdachte Organisation, aus Gründen der Wirtschaftlichkeit ist eine allzu große Lagerhaltung nicht vorgesehen. Innerhalb der Planung wird berücksichtigt, dass Vollwertkost und leichte Kost angeboten werden kann. Auch bei Brot, Brötchen, Aufschnitt, Käse, Konfitüre und Honig für Frühstück und Abendbrot wird auf Qualität und gute Erfahrungen hinsichtlich Geschmack – Rückmeldungen der BewohnerInnen – und Zuverlässigkeit der Lieferanten geachtet.

- ☒ Die Speisepläne werden rechtzeitig vorgeplant
- ☒ Die vorgeplanten Speisefolgen für jeweils eine Kalenderwoche werden mit den zuständigen Gremien besprochen und nach Zustimmung fest geplant
- ☒ Der fertige Speiseplan wird gut einsehbar an verschiedenen Stellen, diese sind den BewohnerInnen bekannt, ausgehängt.
- ☒ Dabei wird darauf geachtet, dass die Pläne auch für Sehbenachteiligte und Rollstuhlfahrer einwandfrei zu lesen sind
- ☒ Änderungen werden, wenn diese zwingend erforderlich sind, zeitnah eingetragen

Es liegt ein spezielles Ernährungskonzept vor, welches auf die verschiedenen Anforderungen des Vitalis Wohnparks zugeschnitten ist. Dieses Ernährungskonzept orientiert sich an der MDS Stellungnahme des MDK (BMI Umgang).

## 5. Hausreinigung und Wäscheversorgung

### 5.1 Ausstattung

Die Materialien zur Hausreinigung sind für den professionellen Einsatz ausgewählt, wirtschaftliche Betrachtung und qualitative Merkmale bestimmen die Auswahl bei der Beschaffung. Anwenderfreundlichkeit und -sicherheit gehören ebenso dazu wie auch im Sektor der Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel die Ökologie und Ökonomie beachtet werden. Unser Focus liegt dabei auf dem „so wenig wie möglich, aber so viel wie erforderlich“. Damit verfolgen wir das Ziel, unter größtmöglichen Werterhalt der zu reinigenden Gegenstände und Flächen die optimale Hygiene und Sauberkeit zu erzielen.

Selbstverständlich erfolgt die Auswahl der Produkte zur Reinigung und Desinfektion auch nach aktuellen Anforderungen der Gesetze und Verordnungen, dort wo möglich auf ökologisch belastende Inhaltstoffe zu verzichten, Gefahrstoffe weitestgehend vom Einsatz auszuschließen.

Damit tragen wir zu dem Ziel bei, die Gesundheit von BewohnerInnen und Personal nicht unnötig zu gefährden und die Umwelt nicht mehr als vermeidbar zu belasten. Das erreichen wir auch durch eine optimierte Selektion der Anzahl von chemischen Erzeugnissen. Hochwirksame Produkte für die Einsatzbereiche ersetzen bei uns eine Vielzahl von Spezialprodukten.

Wir setzen in der Hausunterhaltsreinigung ein:

- ☐ Reinigungswagen für den professionellen Einsatz mit optimierter Ausstattung, mit Eimern, Presse, Abfallsammler und Körben für Utensilien
- ☐ Abgestimmte Reinigungsmittel
- ☐ Leistungsfähige Wischbezüge mit entsprechenden Klapphaltern und leichten Aluminiumstielen
- ☐ Microfaser-Wischtücher in verschiedenen Farben
- ☐ Staubbindegeräte zum Entfernen von Staubfäden
- ☐ Kehrschaufeln mit Handfeger
- ☐ Eine Einscheiben-Reinigungsmaschine für den besonderen Bedarf
- ☐ Vorgetränkte Desinfektionstücher zum Desinfizieren kleiner, kontaminierter Flächen
- ☐ Zum Aufbereiten der Wischbezüge eine Waschmaschine und einen Trockner
- ☐ Die Wischbezüge und Microfaser-Wischtücher werden immer desinfizierend gewaschen

Für die Wäscheaufbereitung:

- ☐ Wäschesammelsysteme mit DIN gerechten Wäschesäcken
- ☐ Sammelwagen für die Wäschesäcke zur Übergabe an die externe Wäscherei
- ☐ Fachgitterwagen zur Verteilung der sauber angelieferten Wäsche in die Bereiche

## 5.2 Leistungsübersicht der Hauswirtschaft – Abteilung Unterhaltsreinigung

- ☒ Die Hausunterhaltsreinigung ist übersichtlich und nachvollziehbar strukturiert
- ☒ Bewohnerwünsche werden – soweit erfüllbar – berücksichtigt
- ☒ Keine Unterhaltsreinigung während der Grundpflege oder zu Ruhezeiten in Bewohnerzimmern
  - ☒ Der bedarfsorientierte Dienstplan organisiert die Einteilung nach Wohnbereich und Funktionsbereichen wie Treppenhäuser, Flure und Fahrstühle und Speisesaal
- ☒ Die Unterhaltsreinigung erfolgt mit eingewiesenem Material, nach Plänen zur Aufgabenerfüllung (u. a. Desinfektions- und Reinigungspläne)
- ☒ Die Abfallentsorgung in den Wohnbereichen erfolgt täglich
- ☒ Zeitliche Planung für die verschiedenen Reinigungsstufen wie ergebnisorientierte Reinigung, Zwischenreinigung und normaler Unterhaltsreinigung
- ☒ Besondere Planung für Wochenende, Feiertage, Krankheits- und Urlaubsvertretung und besondere Anlässe
- ☒ Maßnahmen bei Ausbruch von Infektionen
- ☒ Dokumentation der Leistungen anhand von abgezeichneten Checklisten
- ☒ Mängelerfassung und Weitermeldung an Haustechnik / Hauswirtschaftsleitung / Einrichtungsleitung je nach Mangel
- ☒ Austausch von relevanten Informationen mit den Pflegefachkräften zu Besonderheiten oder Auffälligkeiten bei den BewohnerInnen
- ☒ Durch Kommunikation mit BewohnerInnen soziale Kontakte und Fähigkeiten erhalten

## 5.3 Wäscheversorgung und Aufbereitung

Die Wäsche unseres Hauses und die der BewohnerInnen wird unter strengen Qualitätskriterien von einem externen Dienstleister abgeholt, gewaschen und schrankfertig wieder zurück geliefert.

Die benutzte Wäsche aus den Bewohner Bereichen wird von den Pflegekräften regelmäßig gesammelt und in den dafür vorgesehen Raum im Untergeschoss verbracht, sie ist bis zur Abholung durch das externe Wäscherei-Unternehmen dort sicher gelagert.

- ☒ Durch das externe Unternehmen wird eine sehr wirtschaftliche Aufbereitung ermöglicht
- ☒ Durch den Einsatz von modernen Industriemaschinen und geschultem Personal entspricht die Wäscherei allen Anforderungen
- ☒ Pflegliche Behandlung und sorgfältige Reinigung der Wäsche werden dadurch optimal ermöglicht.