

Konzept Hauswirtschaft	Organisationshandbuch des Caritas-Altenheims St.Michael	1 299 403	S.1 von 4
-----------------------------------	--	-----------	--------------

Konzept Hauswirtschaft

Versionsverlauf			Erstellt: AG HW Geprüft: FB/ BL Freigegeben: Müller	Caritasverband für die Erzdiözese Bamberg e.V. Obere Königstr. 4b, 96052 Bamberg Tel: 0951/8604 500
1	22.05.2006	erstellt		
2	06..2008	überarbeitet		

Konzept Hauswirtschaft	Organisationshandbuch des Caritas-Altenheims St.Michael	1 299 403	S.2 von 4
-----------------------------------	--	-----------	--------------

Leistungen der Hauswirtschaft mit den Teilbereichen Verpflegung, Hausreinigung, Wäschepflege und Hausgestaltung sind wichtige Eckpunkte in der Tagesstrukturierung. Eine bewohner- und situationsorientierte Gestaltung trägt mit dazu bei, den Wohncharakter und die Lebensqualität für die Bewohner zu erhöhen.

Das Hauswirtschaftskonzept orientiert sich an den aktuellen Erkenntnissen und Standards in den einzelnen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen, es regelt die fachlichen und organisatorischen Rahmenbedingungen in der Hauswirtschaft.

Die Kombination von Versorgungs- und Beziehungsprozessen erfordert die regelmäßige Kommunikation und Begegnung mit den Bewohnern und den Mitarbeitern in der Pflege und im Sozialen Dienst, um die Leistungen individuell, Bewohner orientiert, erbringen zu können.

Ziele der Hauswirtschaft:

- eine Atmosphäre der Wohnlichkeit und Häuslichkeit zu schaffen, in der die Lebensqualität der Bewohner im Mittelpunkt steht.
- Die Bewohner werden unterstützt, die Mahlzeiten in Gemeinschaft einzunehmen.
- Angebot einer altersgerechten , vollwertigen und den persönlichen Gegebenheiten angepassten Ernährung
- Risiken einer unzureichenden Aufnahme von Speisen und Getränken werden erkannt und eine angemessene Hilfestellung sichergestellt.
- Einhaltung der ärztlichen Verordnungen bei Sonderkosten und Diätformen
- Einhaltung der Hygienischen und Sicherheitstechnischen Vorgaben in allen Bereichen.
- Eine Haus- und Festtagsgestaltung gemäß dem Christlichen Leitbild. Ein Erleben im Jahreskreis trägt zum Wohlbefinden der Bewohner bei.
- Ein von der Kleidung/ Wäsche her notwendiges Waschverfahren unter Einhaltung der hygienischen und gesetzlichen Vorgaben.
- Eine Hausreinigung, die die Lebensgewohnheiten der Bewohner beachtet und alle hygienischen und sicherheitstechnischen Regeln einhält.
- Eine wirtschaftliche und ökonomische Führung der hauswirtschaftlichen Bereiche

Verpflegung

Um den Ansprüchen einer altersgerechten Kost, wie Vollkost, leichte Kost, Diabetes geeignete Vollkost, gerecht werden zu können, stehen der Zentralküche entsprechend geschultes Personal zur Verfügung. Die warmen Speisen werden verzehrfertig und mit überprüfter 65° im Wärmewagen über verschiedene Ausgabensysteme wie Schöpfsystem, Tablettsystem in die Wohnbereiche gebracht und an die Bewohner ausgegeben.

Für die kalten Speisen wird die Kühlkette eingehalten.

Bei der Erstellung des Speiseplans werden Bewohnerwünsche und das Budget der Einrichtung beachtet. Der Heimbeirat ist regelmäßig mit einbezogen.

Der Speiseplan wird wöchentlich in den einzelnen Wohnbereichen ausgehängt. Auf altersgerechte Schrift, Schriftgröße und Gliederung wird geachtet. Die Pläne werden so ausgehängt, dass sie auch für Rollstuhlfahrer gut sichtbar und lesbar sind.

Für Beschwerden und Anregungen wird regelmäßig Rücksprache mit dem Heimbeirat gehalten.

Insgesamt werden 6 Mahlzeiten angeboten:

Frühstück:	7:30 – 9:30	Kaffee 14:30
Zwischenmahlzeit:	10:30	Abendessen 17:30- 19:00
Mittagessen	11:30- 13:00	Spätmahlzeit ab 22:00

Versionsverlauf			Erstellt: AG HW Geprüft: FB/ BL Freigegeben: Müller	Caritasverband für die Erzdiözese Bamberg e.V. Obere Königstr. 4b, 96052 Bamberg Tel: 0951/8604 500
1	22.05.2006	erstellt		
2	06..2008	überarbeitet		

Konzept Hauswirtschaft	Organisationshandbuch des Caritas-Altenheims St.Michael	1 299 403	S.3 von 4
-----------------------------------	--	-----------	--------------

Die Zeiten der Mahlzeiten können flexibel genutzt werden, je nach Bedürfnissen der Bewohner.

Einmal in der Woche wird ein warmes Abendessen angeboten.

Zu den Mahlzeiten werden kalte und warme Getränke gereicht, Tee und Wasser stehen den ganzen Tag in jedem Wohnbereich zur Verfügung. Weitere Getränke können sich die Bewohner über die Einrichtung bestellen.

Im Speiseplan werden ein Vollkostmenü, eine leichte Kost und eine Diabetis geeignete Vollkost. ausgewiesen. Nachmittags wird Kaffee mit Gebäck oder auch Obst bereitgestellt. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Abneigungen erhält der Bewohner auf Wunsch und Bestellung jederzeit ein Alternativgericht.

Bewohner mit Mangel- bzw. Unterernährung werden zusätzlich durch Zugabe von Eiweiß, Mineralstoffen und unter Zugabe von energiereichen Lebensmitteln hochkalorisch ernährt, nach Rücksprache mit der Pflege und dem Hausarzt.

Bewohner, die Kau- Schluckbeschwerden haben, erhalten weiche, bzw. wenn nicht anders mehr möglich, passierte Kost.

Die Küchenleitung (oder die Hauswirtschaftsleitung) geht regelmäßig in die Wohnbereiche, um Ess- und Trinkprobleme, sowie Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner zu erfahren. Auf eine bewohnergerechte Tischkultur wird Wert gelegt.

Ansprechpartner ist die Küchenleitung/ Hauswirtschaftsleitung (HWL)

Hausreinigung

Die Hausreinigung ist in der Regel mit einrichtungsinternen Mitarbeiter/-innen besetzt. Sie ist ein Bereich der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, die der Bewohner kennt und sich auf Wunsch auch beteiligen kann. Die Reinigungskräfte pflegen einen guten Kontakt zu den Bewohnern und können somit die Biographiearbeit unterstützen.

Die Mitarbeiter/- innen werden fachlich und einrichtungsspezifisch geschult, auch im Umgang mit Dementen und in der Sturzprophylaxe.

Das Abfall- und Wertstoffentsorgungskonzept der Einrichtung betrifft zum großen Teil auch die Hausreinigung.

Zur Qualitätssicherung dienen Standards, Hygienepläne, Maßnahmen-, Desinfektionspläne und Reinigungskontrolllisten.

Ansprechpartner ist die Hauswirtschaftsleitung.

Wäscherei

Die Einrichtung versorgt die Maschinen- und Trocknergeeignete Wäsche der Bewohner Das Waschen, Trocknen, Bügeln und Legen der gekennzeichneten und maschinell waschbaren Oberbekleidung der Bewohner erfolgt in der Einrichtung.

Eine entsprechende Qualität in der Wäschepflege erreichen wir mit den Standards und Prozessbeschreibungen unter Berücksichtigung der entsprechenden Vorschriften, z. B. RKI-gelistetes Waschverfahren.

Das Waschen der Flach- und Hauswäsche erfolgt in einer regionalen und zertifizierten Wäscherei, die den gesetzlichen Anforderungen von Alten- und Pflegeheimen entspricht. Der Wäscheabwurf erfolgt über das Wäscheabwurfsystem, welches sich auf jeden Wohnbereichen befindet.

Versionsverlauf			Erstellt: AG HW Geprüft: FB/ BL Freigegeben: Müller	Caritasverband für die Erzdiözese Bamberg e.V. Obere Königstr. 4b, 96052 Bamberg Tel: 0951/8604 500
1	22.05.2006	erstellt		
2	06..2008	überarbeitet		

Konzept Hauswirtschaft	Organisationshandbuch des Caritas-Altenheims St.Michael	1 299 403	S.4 von 4
-----------------------------------	--	-----------	--------------

Die Wäscheverteilung durch die Hauswirtschaft erfolgt 2x wöchentlich bei der bewohnereigenen Wäsche und der Stationswäsche 3x wöchentlich.
Die Versorgung von Wäsche – Chemische Reinigung wird über die Fremdwäscherei angeboten.
Ansprechpartner ist die Hauswirtschaftsleitung.

Hausgestaltung

Die Haus- und Festgestaltung stellt eine wesentliche Grundlage der Lebensqualität dar, sie unterstützt die Bewohner in ihrer Tagesstrukturierung und im Erleben des Jahreskreises. Sie soll zum Wohlbefinden der Bewohner/Innen, deren Angerhörigen und Gäste beitragen.

Dies gilt im Besonderen auch für demenzkranke und bettlägerige Bewohner. Bewohnern mit Demenz soll die Hausgestaltung auch zur Orientierung dienen.

Die hausinternen und privaten Feste gestalten wir mit fachlicher Kompetenz und persönlichem Engagement.
Die Haus- und Festgestaltung wird in enger Zusammenarbeit mit den anderen Leistungsbereichen der Einrichtung und dem Heimbeirat durchgeführt.
Verantwortliche hierfür sind die HWL und PDL.

Die Räumlichkeiten können von unseren Bewohnern in Absprache mit der Heimleitung mit eigenem Mobiliar und ganz nach eigenem Geschmack ergänzt werden.

Es wird darauf geachtet, dass die Einrichtung senioren-, behinderten- und pflegegerecht im Rahmen der gesetzlichen Rahmenbedingungen gestaltet ist.

In der Hausgestaltung arbeiten alle Bereiche der Einrichtungen eng zusammen.

In allen Bereichen arbeitet die Hauswirtschaft mit den Hygienestandards der Fa. ECOLAP, das HACCP- Verfahren ist ausgearbeitet.

Organisation der Hauswirtschaft:

Der Dienstleistungsbereich Hauswirtschaft mit all seinen Bereichen, ebenso die Küchenleitung, untersteht der Hauswirtschaftsleitung.

Die Organisation erfolgt durch:

- Dienstplangestaltung
- regelmäßige Besprechungen laut der Informationsstruktur der Einrichtung
- Teilnahme an Fortbildungen

Die Einrichtung ist einem Einkaufsverbund angeschlossen.

Die MA Qualifikation setzt sich wie folgt zusammen:

Leitungen	Fachkräfte	Angelernte MA	Sonstige
HWL Küchenleitungen	Hauswirtschaftler- /innen Köchin/Koch	Ohne Ausbildung,	Praktikanten 400 €- Basis AZUBIS HTH

Versionsverlauf			Erstellt: AG HW Geprüft: FB/ BL Freigegeben: Müller	Caritasverband für die Erzdiözese Bamberg e.V. Obere Königstr. 4b, 96052 Bamberg Tel: 0951/8604 500
1	22.05.2006	erstellt		
2	06..2008	überarbeitet		