



Hauswirtschaftliche Versorgung

Einleitung

In sozialen Einrichtungen, wo Menschen auf kurze Zeit oder auf Dauer ihr Zuhause finden, benötigen sie optimale Versorgung und Betreuung. Die Hauswirtschaft schafft eine gute Atmosphäre, in der Unterstützung bei der Alltagsbewältigung. Das bedeutet, dass die individuellen Ressourcen und Möglichkeiten der Bewohner bei der Ablaufgestaltung Berücksichtigung finden.

Die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen bestehen aus Getränke- und Speiserversorgung, Wäscherei, Gebäudereinigung und der Umfeldgestaltung. Unterstützt wird der hauswirtschaftliche Dienst in Teilen durch die Haustechnik.

1. Zielsetzung

Essen und Wohnen sind neben einer guten pflegerischen Versorgung wesentliche Elemente, die das Lebensgefühl eines Bewohners mitbestimmen. Unsere Einrichtung bietet den Bewohnern ein schönes und lebenswertes Zuhause.

Es ist daher unser Ziel, über die Befriedigung des Grundbedarfs unserer Bewohner hinaus, ein Lebensumfeld und menschliches Klima für sie zu schaffen, in dem Geborgenheit und Eigenständigkeit gewährleistet sind.

2. Zielgruppe

- Bewohner und Gäste des St. Josef-Haus Seniorenzentrum

3. Leistungen, Organisation und Kooperationen

3.1 Speisen- und Getränkeversorgung

Die **Zentralküche Gourmetplan** und der **Zulieferer Stroethmann** versorgen die in der Einrichtung lebenden Bewohner mit den Haupt-, Zwischen-, Spät und Nacht Mahlzeiten¹. Die Speiserversorgung im Seniorenzentrum erfolgt durch Menüauswahl und ggf. Wunschkost bei situationsbedingter Indikation.

Weltanschaulich oder religiös begründete Verpflegungswünsche werden nach Möglichkeit erfüllt. Die gesundheitlichen und medizinischen Anforderungen an die Ernährung der Bewohner sind gewährleistet. Ärztlich verordnete Diäten werden ebenso berücksichtigt wie Lebensmittelunverträglichkeiten.

Außerdem bieten wir, wenn nötig, Sonderkostformen wie z. B. passiertes Essen, Fingerfood, hochkalorische oder eiweißreiche Kost an.

¹ Die Zusammenarbeit ist in einer Leistungs- und Kooperationsvereinbarung geregelt,

Die Mittagmahlzeit wird in einem Cook-and-Chill-Verfahren hergestellt und täglich in die einzelnen Wohnküchen geliefert.

Beim Verteilen von Speisen durch Mitarbeiter der unterschiedlichen Abteilungen (Hauswirtschaft, Pflege, Sozialer Dienst) wird stets die allgemein verbindliche Sorgfaltspflicht eingehalten. Diese Sorgfaltspflicht ist begründet durch bestehende gesetzliche Bestimmungen (§ 4 LMHV).

Kernzeiten der Mahlzeiten sind:

Frühstück	7.45 – 10.00 Uhr
Mittagessen	11.45 – 13.15 Uhr
Nachmittagskaffee	14.30 – 16.00 Uhr
Abendessen	17.15 – 19.00 Uhr

Die Mahlzeiten werden nach Möglichkeit in Gemeinschaft in der Wohnküche angeboten.

Die Bewohner können innerhalb der Zeitfenster frei wählen. In Sondersituationen stehen Alternativspeisen zur Verfügung.

Zwischen- und Spätmahlzeiten stehen jederzeit im Wohnbereich zur Verfügung.

Auf dem Wohnbereich besteht die Möglichkeit einzelne Komponenten der Mahlzeiten zuzubereiten und auf besondere Bewohnerwünsche und Bedürfnisse einzugehen.

Der Speiseplan wird in seniorengerechter Schriftgröße in den Wohnbereichen ausgehängt. Vollständig immobile Bewohner erhalten einen Speiseplan aufs Zimmer. Alle Bewohner werden von den Mitarbeitern des Sozialen Dienst gefragt, welche Mahlzeiten sie wählen. Ist es nicht möglich, werden Vorlieben bei Angehörigen erfragt, erprobt und festgehalten.

Der Speiseplan und die erfolgte Versorgung wird in einem Qualitätszirkel mit Bewohnern besprochen. Ergebnisse werden in den Qualitätszirkel mit der Firma Gourmetplan eingebracht.

Unterschiedliche Getränke (Kaffee, Tee, Wasser, Säfte) stehen den Bewohnern jederzeit in unbegrenzter Menge zur Verfügung. Alkoholische Getränke werden an Festtagen und Sonntagen angeboten.

3.1 Wäscherei

Die Wäscheversorgung wird durch einen externen Anbieter, die **Firma Stephan** durchgeführt². Die Wäsche wird seitens **Firma Stephan** gezeichnet.

Die Wäsche wird bewohnerbezogen in den eigenen Zimmern mit namentlich gekennzeichneten Kleidersäcken gesammelt und täglich von den Mitarbeitern der Pflege zum Schmutzraum gebracht. Die Haustechnik übernimmt den Transport der Wäschesäcke zur zentralen Sammelstelle. Die Abholung durch die Wäscherei erfolgt dreimal wöchentlich.

Die saubere Wäsche wird durch die Mitarbeiter der Hauswirtschaft auf die Zimmer verteilt und nach Absprache mit den Bewohnern in die Bewohnerschränke eingeräumt.

Die Reinigung der hauseigenen Wäsche erfolgt ebenso durch die **Firma Stephan**.

3.3 Hausreinigung

Die Unterhaltsreinigung der Einrichtung wird an die **GFO Reinigungsservice mbH** fremdvergeben. Die Unterhaltsreinigung umfasst die Reinigung des Fußbodens im Bewohnerzimmer, des gesamten Badezimmers (bei Bedarf bis zu 5 mal wöchentlich) und aller übrigen Räume im Haus. Jeder Wohnbereich wird zweimal wöchentlich gereinigt.

Im Bewohnerzimmer wird die übrige Reinigung durch hauseigene Mitarbeiter übernommen.

² Die Zusammenarbeit ist in einer Leistungs- und Kooperationsvereinbarung geregelt,

3.4 Haustechnik

Disziplinarisch ist die Haustechnik der Einrichtungsleitung unterstellt. In den Zuständigkeitsbereich der Haustechnik fällt die Überwachung der Einhaltung von Wartungsterminen für die technischen Anlagen und Geräte.

Der Haustechniker übernimmt Reparatur- und Malerarbeiten, die er selbständig ausführen kann und beauftragt nach Absprache mit der Einrichtungsleitung die zuständigen Firmen bei größeren Reparaturen.

Weiterhin ist die Haustechnik für die Haus- und Gartenpflege sowie für die Müllentsorgung und den Wäschetransport zuständig. Ebenso übernimmt die Haustechnik Fahrdienste und Sonderaufgaben im Rahmen der Fest- und Feierngestaltung.

3.5 Umfeldgestaltung

Unsere Bewohner sollen sich „wie zuhause“ fühlen, darum soll ihnen so viel Gestaltungsraum wie möglich für ihre Privatsphäre bleiben. Die Bewohnerzimmer können neben der Grundmöblierung weitgehend nach eigenen Vorstellungen und Wünschen dekoriert werden.

Eine kreative Aufgabe für Bewohner und Mitarbeiter ist die jahreszeitliche Dekoration und der Blumenschmuck in den öffentlichen Bereichen. Die jahreszeitliche Umfeldgestaltung setzt in der Einrichtung Akzente.

Die Dekoration ist aufeinander abgestimmt. Die Verantwortung obliegt der Hauswirtschaftsleitung in Kooperation mit den Wohnbereichsleitungen und dem Sozialdienst.

4. Personelle Rahmenbedingungen

Für die hauswirtschaftliche Versorgung in der Einrichtung stehen eine Hauswirtschaftsleitung (0,35 VK) und 13 Mitarbeiter zur Verfügung (insgesamt 5,5 VK). Die Stellvertretung der Hauswirtschaftsleitung wird aufgabenbezogen von einzelnen Mitarbeitern sichergestellt.

Die Besetzung der vier Wohnküchen erfolgt täglich durch einen hauswirtschaftlichen Mitarbeiter von 07:30 – 13:30 Uhr. Zu allen anderen Zeiten wird die Versorgung über die Pflege sichergestellt.

Eine Mitarbeiterin ist wohnbereichsübergreifend von 08.00 – 13.30 Uhr von Montags bis Freitags im Einsatz.

5. Qualitätssicherung

- Einarbeitung und Schulung der Mitarbeiter
- Begehung der Einrichtung
- Zufriedenheitsbefragung/ Beschwerdeerfassung
- Überprüfung durch gesetzlich beauftragte Prüfbehörden, wie Gesundheitsamt, Medizinischer Dienst der Krankenkassen und WTG - Behörde)
- Jour fix mit GFO Reinigungsservice
- Qualitätszirkel der Hauswirtschaftsleitungen der GFO
- Qualitätszirkel Gourmetplan
- Hauswirtschafts-Audit



5.1 Hygiene

Das Hygienemanagement im Haus wird über Hygienebeauftragte innerhalb der Einrichtung umgesetzt. Es wird über ein GFO eigenes, übergreifendes Hygienemanagement gesteuert. Das Hygienemanagement richtet sich nach dem Rahmenhygieneplan (Hygienehandbuch GFO). Das Hygienehandbuch wird fortlaufend erweitert und aktualisiert und ist für jeden Mitarbeiter im GFO Intranet Portal unter dem Zentralen Arbeitsbereich Hygiene einsehbar.

Die Inhalte des Hygienehandbuches gelten als Dienstanweisung.

Änderungen werden einmal jährlich oder bei Bedarf bei allen betreffenden Mitarbeitern geschult.

Für die GFO ist eine übergreifende Hygienekommission eingesetzt.