

Konzeption Hauswirtschaft und Verpflegung



Senioren- & Pflegeheim St. Therese

Erstellt von Inge Schmid & Eva Großhauser



Inhaltsverzeichnis:

1. Einführung
 - 1.1 Verpflegung
 - 1.2 Pflegeleitbild
2. Unsere Ziele
3. Leistungsbereich Verpflegung
 - 3.1 Grundlegendes
 - 3.2 Präsentation/ Service
 - 3.3 Speisenbereitstellung/ Speisenzubereitung
 - 3.4 Angebotene Kostformen/ Sonderkostformen
 - 3.5 Angebotene Mahlzeiten
 - 3.5.1 Frühstück
 - 3.5.2 Zwischenmahlzeit
 - 3.5.3 Mittagessen
 - 3.5.4 Nachmittagskaffee
 - 3.5.5 Abendessen
 - 3.5.6 Spätmahlzeit
 - 3.5.7 Zusatzleistungen
 - 3.6 Speiseplangestaltung
 - 3.7 Mangelernährung
4. Getränke
5. Veranstaltungen/ Sonderleistungen
6. Unsere Lieferanten
7. Wünsche der Bewohner
8. Mitarbeiter- Innerbetriebliche Kommunikation
 - 8.1 Mitarbeiter
 - 8.2 Innerbetriebliche Kommunikation
9. Hygieneanforderungen
 - 9.1 Allgemeine Hygiene
 - 9.2 Umgang mit Lebensmitteln (Produkthygiene)
 - 9.3 Reinigung und Desinfektion
 - 9.4 Schädlingsbekämpfung
 - 9.5 Abfallentsorgung
10. Leistungsbereich Reinigung
 - 10.1 Ziele der Reinigung
 - 10.2 Ausstattung/ Reinigungsmaterialien
 - 10.3 Im Haus ST. Therese existieren verschiedene Formen der Reinigung
 - 10.4 Qualität in der Reinigung
11. Leistungsbereich Wäscherei
 - 11.1 Ziele der Wäscheversorgung

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	2



11.2 Die Wäscheversorgung um Haus ST. Therese in drei große Bereiche unterteilt

1.Einführung

1.1Verpflegung

Das Verpflegungskonzept beinhaltet die individuelle, altersgerechte, abwechslungsreiche, vielseitige und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken und beschreibt die Handlungsgrundsätze der Mitarbeiter im Küchenbereich, welche auf dem Leitbild der Senioreneinrichtung St. Terese in Mühlhausen basieren.

Neben Wohnen und Pflegen ist die Verpflegung ein bedeutender Bereich in der stationären Versorgung des älteren Menschen. Besonders das Speisenangebot wird sehr intensiv und kritisch wahrgenommen. Es ist ein wichtiger Bestandteil für die Qualität in unserer Einrichtung.

Essen als sinnlicher Erlebnisbereich nimmt in unserem Leben eine zentrale Stellung ein. Geschmackempfinden, Gerüche, die optische Wahrnehmung spielen zusammen, um eine Speise zu beurteilen. Dieses Urteil bildet sich nicht allein durch die Speisenzusammensetzung, sondern auch durch die Umgebung, in der das Essen eingenommen wird und durch die Person die das Essen serviert.

Unsere Küchenmitarbeiter sorgen für eine ausgewogene Ernährung und bieten nach dem individuellen Wünschen und Bedürfnissen der Bewohner entsprechende Mahlzeiten in wohliger Atmosphäre an.

Den Leitlinien der Einrichtung folgend, stehen auch unsere Küchenmitarbeiter unter dem Anspruch, Wahrzunehmen, was geäußert wird, die Menschen in ihrer Individualität so anzunehmen, wie sie sind, sie darin ernst zu nehmen und die Verpflegung mit Speisen und Getränken, entsprechend der gegebenen Möglichkeiten,

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	3



gemeinsam mit ihnen zu gestalten. Sie orientieren sich bei der Betreuung der Bewohner an folgenden Grundsätzen:

- Der Bewohner steht im Mittelpunkt mit all seinen Bedürfnissen und Ressourcen
- Wir respektieren Würde und Persönlichkeit jedes Bewohners im Rahmen der uns zur Verfügung stehenden Möglichkeiten
- Qualität im Versorgungsbereich und Zufriedenheit unserer Bewohner setzt einen hohen Stellenwert.

Zielsetzung um diese Grundsätze zu verwirklichen sind die Erbringung von hauswirtschaftlichen Leistungen sowie die Gewährleistung einer hochkalorischen Ernährung bei untergewichtigen und mangelnährten Bewohnern, um nicht nur die Stabilisierung des Gewichts, sondern auch um die ganzheitliche Verbesserung des Ernährungszustands zu gewährleisten.

Somit stellt auch eine adäquate (passend oder angemessene) Speisenverpflegung einen wichtigen Bereich der stationären Pflege dar.

2. Unsere Ziele

Auf der Grundlage der Ziele der Einrichtung haben sich auch die Mitarbeiter der Küche verpflichtet, in ihrem Verhalten und Handeln die Menschen, die in unserem Heim leben, ihre Wünsche und Bedürfnisse wahrzunehmen, anzunehmen, ernst zu nehmen und ihr Leben gemeinsam mit ihnen zu gestalten.

Die Ziele, die wir in unserem Haus mit der Verpflegung verfolgen sind:

Die Erhaltung bzw. Verbesserung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit unserer Bewohner durch ein optimales, ernährungsphysiologisch hochwertiges, bedarfsgerechtes, hygienisch einwandfreies und schmackhaftes Nahrungsangebot

Die Steigerung der Lebensqualität und -freude der Bewohner durch sensorisch besonders gute Speisenzubereitung unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	4



Die Gewährleistung eines Speiseangebots, das Berücksichtigung bei kulturellen Werten und ethischen Hintergründen findet

Ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten aller Bewohner durch schmackhaftes, ansprechendes Speisen- und Getränkeangebot, das gleichzeitig bedarfsdeckend ist und die volle Akzeptanz unserer Bewohner findet

Wir verfolgen das Ziel ganz nach dem Leitsatz „Wir verpflegen und betreuen, wie wir selbst verpflegt und betreut werden möchten“

Die ganzheitliche und individuelle Betreuung der Menschen in unserem Haus spiegelt sich somit auch im Verpflegungskonzept wieder, welches auch beschreibt, dass die Mitarbeiter im Verpflegungsbereich ebenfalls wichtige Ansprechpartner und Kontaktpersonen sind, um diese Betreuung adäquat sicherzustellen. Die für unser Haus formulierten Ziele sind auch in diesem Bereich maßgebend.

„Der Mensch ist das Maß aller Dinge“

Wir wollen durch die Beachtung der individuellen Bedürfnisse der alten Menschen unsere Aufgaben bei Betreuung, Versorgung, Pflege und Wohnen so erbringen, dass ihre höchstmögliche Zufriedenheit erreicht wird und sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir wollen unseren Bewohnern ein Zuhause-Gefühl verschaffen.

Auch für unseren Verpflegungsbereich gilt, dass es Rahmenbedingungen bezüglich rechtlicher Vorgaben, wirtschaftlicher Bedingungen sowie menschlicher Bedürfnisse und Fähigkeiten gibt, welche unser Handeln beschränken können. Sie werden selbstverständlich von uns beachtet und wir sehen diese Begrenzungen aber auch als eine Chance, die uns zum Wohl der Menschen in unserem Haus vor neue Herausforderungen stellt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	5



3. Leistungsbereich Verpflegung

Essen und Trinken haben einen zentralen Stellenwert für die Gesundheit und Wohlbefinden eines Menschen. Die täglichen Mahlzeiten stellen einen wichtigen Bestandteil des Tagesablaufs dar. Verpflegung heißt für uns die individuelle, gesundheitsfördernde, altersgerechte, abwechslungsreiche, vielseitige und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken, unter der Berücksichtigung ein bedarfsgerechtes, ernährungsphysiologisch hochwertiges, hygienisch einwandfreies und schmackhaftes Nahrungsangebot bereit zu stellen.

3.1. Grundlegend gilt:

- Erhaltung und so weit möglich Verbesserung des körperlichen und geistigen Wohlbefindens der Bewohner
- Berücksichtigung der individuellen Wünsche und Bedürfnisse, des Selbstbestimmungsrechtes und der Ernährungsgewohnheiten sowie der kulturellen und religiösen Überzeugung der Bewohner
- Gewährleistung einer vielfältigen, hygienisch einwandfreien und ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung unter Beachtung des Nähr- und Energiebedarfs der Bewohner
- Beratung der Bewohner im Hinblick auf einer gesunden und ausreichenden Ernährung ggs. Leistung der Hilfestellung
- Ernährungsempfehlungen bei Unter- und Übergewicht, Diabetes Mellitus und anderer ernährungs- oder altersbedingter Einschränkungen
- Förderung der Selbstständigkeit und Mithilfe in Bezug auf Nahrungszubereitung und -aufnahme (Wohnküchen)
- Gewährleistung von Wahl- und Entscheidungsmöglichkeiten
- Information über das Verpflegungsangebot (z.B. durch Aushänge des gut lesbaren Speiseplanes)

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	6



- Transparente Darstellung von Serviceleistungen und ergänzende hauswirtschaftliche Leistung
- Kurzfristige Änderungswünsche in besonderen Fällen werden soweit möglich realisiert
- Geltende Vorschriften, Verfahrensanweisungen, Richtlinien, Gesetze in Hinsicht auf Nahrungsmittellagerung, Temperaturkontrollen, Zubereitung, Lebensmittelhygiene, Umgang mit Gefahrenstoffen etc. werden von den Mitarbeitern eingehalten und durch stetige Weiterbildung sichergestellt
- Geeignete Verfahrensanweisung zur Vermeidung von Mangelernährung findet in unserem Haus Anwendung
- Verantwortungsbereiche und Aufgaben sind verbindlich geregelt und beschrieben
- Regelmäßige bereichsübergreifende Besprechungen werden durchgeführt
- Eine ausreichende Getränkeversorgung, mit warmen und kalten Getränken auch außerhalb der Mahlzeiten ist sichergestellt
- Bei Einzug neuer Bewohner wird den Informationsmappen immer auch ein aktueller Speiseplan hinzugefügt und die Essensgewohnheiten der neuen Bewohner befragt und zeitnah in die Küchenorganisation eingearbeitet.

3.2. Präsentation / Service

Unser Servicepersonal ist bemüht einen gepflegten Standort, mit persönlicher Note bei dem Servieren der Mahlzeiten und bei der Zubereitung der Speisen einzuhalten. Durch freundliches und zuvorkommendes Auftreten des Servicepersonals, sauberer und frischer Kleidung, gepflegtes Erscheinungsbild sowie ansprechender Tischgestaltung, speisengerechter Geschirrwahl und Garnierung der Portionen soll der Bewohner zu Essen angeregt werden.

Für unsere Bewohner besteht die Möglichkeit die Mahlzeiten je nach Wunsch in Tischgemeinschaften in unserem großen, lichtdurchflutenden Speisesaal oder in den Wohngemeinschaften zu sich zu nehmen. Auch hier werden die individuellen

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	7



Bedürfnisse, Gewohnheiten und Rituale des Bewohners berücksichtigt. Die benötigte Hilfestellung leistet das Pflegepersonal und ggf. das Küchenpersonal.

Sie können je nach Wunsch oder individuellen Bedürfnissen die Mahlzeiten einnehmen

Wohngruppen 1. und 2. Stock

Frühstück	ab 8 ⁰⁰ Uhr – 10 ⁰⁰ Uhr
Mittag	ab 12 ⁰⁰ Uhr – 13 ⁰⁰ Uhr
Kaffee	ab 14 ⁴⁵ Uhr – 16 ⁰⁰ Uhr
Abendessen	ab 17 ⁴⁵ Uhr – 19 ⁰⁰ Uhr

Großer Speisesaal EG

Frühstück	ab 8 ¹⁵ Uhr – 10 ⁰⁰ Uhr
Mittag	ab 12 ³⁰ Uhr – 13 ³⁰ Uhr
Kaffee	ab 15 ⁰⁰ Uhr – 16 ⁰⁰ Uhr
Abendessen	ab 18 ⁰⁰ Uhr – 19 ⁰⁰ Uhr

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	8



3.3. Speisenbereitstellung / Speisenzubereitung

Entsprechend den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) achten wir darauf, dass in ausreichendem Maß Nährstoffe, vor allem Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine angeboten werden. Um diese Nährstoffe bei der Zubereitung zu erhalten werden die Speisen möglichst im schonenden Garverfahren zubereitet.

Wir verarbeiten viele frische und Regionale Produkte, so werden z.B. auch die Rohkostsalate in unserer Küche frisch zubereitet, abgeschmeckt und verfeinert. Auch unsere Suppen sind hausgemacht und besonders der von unseren Mitarbeitern in der Pfanne deftig zubereitete Braten sowie die auf traditionelle Weise gezogenen Soßen kommen bei unseren Essensteilnehmern stets gut an.

Konserven und Convenience-Produkte (Fertigprodukte) in sehr geringen Umfang, ergänzen die Lieferungen von Wurst, Käse, Fleisch, Fisch, frischem Obst und Gemüse sowie Molkereiprodukten, frischem Brot und Brötchen. Der Bezug von saisonbedingten, frischen Lebensmitteln aus der Region rundet unser Nahrungsmittelangebot ab.

3.4. Angebotene Kostformen / Sonderkostformen

Wir orientieren unser Angebot an den differenzierten Bedürfnissen unserer Bewohner. Dazu gehören bei Bedarf die Bereitstellung von gesonderten Diätformen ebenso wie die Zubereitung von Breikost (teilweise oder komplett püriert bzw. passiert.)
Immer in Rücksprache mit dem Pflegepersonal (Stationsleitung).

Gerne stellen wir mit der Pflegedienstleitung unseres Hauses bzw. in Anlehnung an den Diätkatalog eine speziell für die Bedürfnisse des Bewohners abgestimmte Diät zusammen. In diesem Katalog können alle im Alten- und Pflegebereich vorkommenden Kostformen aufgenommen werden.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	9



Dies betrifft:

- Vollkost
- Leichte Vollkost
- Vegetarische Kost
- Passierte / pürierte leichte Kost
- Flüssige Vollkost
- Energie- und nährstoffdefinierte Diät (Reduktionskost, Diabetesdiät)
- Aufbaukost für untergewichtige Bewohner nach Nährwertberechnung
- Eiweißdefinierte Kost
- Elektrolytdefinierte Kost (natriumarm / kaliumarm / kalziumarm oder -reich)
- Sonderdiäten (purinarmer / ballaststoffarm oder -reich), etc.

Diese Sonderkostformen werden von unserem Küchenpersonal entsprechend den ärztlichen Diagnosen zubereitet.

Bewohner mit Normalkost können zwischen Suppe, Hauptspeise, Beilage, Salat, Gemüse, Nachspeise aus einzelnen Komponenten Menüs selbst zusammenstellen. Sonderkostformen werden aus dem Menü abgeleitet.

Bei Süßspeisen oder Fischgerichten wird immer ein Alternativessen in Fleischform angeboten.

Definition der Kostformen

Vollkost:

Die Vollkost ist die Ernährungsform für die Bewohner, die den Bedarf an essentiellen Nährstoffen decken, in ihrem Energiegehalt den Energiebedarf berücksichtigt und in ihrer Zusammensetzung den üblichen Ernährungsgewohnheiten angepasst ist. Als Grundlage der Produktion gelten die jeweiligen Nährstoffempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für Senioren.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	10



Leichte Vollkost:

In der leichten Vollkost werden im Gegensatz zu Vollkost Lebensmittel und Speisen gemieden, die erfahrungsgemäß häufig Unverträglichkeiten auslösen, wie z.B. Hülsenfrüchte, Kohlprodukte, frittierte Speisen usw. Bei den Zubereitungsmethoden werden fettsparende und schonende Verfahren, wie z.B. Dünsten, Dämpfen, leichtes Braten bevorzugt.

Diätkost:

Die Diätkost wird nach der jeweiligen Diätverordnung zubereitet.
(Rücksprache mit dem jeweiligen Arzt)

Pürierte/ teilpürierte/ flüssige Kost:

Indikation für diese Kost sind Erkrankungen im Mund-, Rachen-, und Speiseröhrenbereich. So sind Verengungen in der Speiseröhre, Entzündungen und Kau- und Schluckstörungen dafür verantwortlich, dass die betroffenen Bewohner die Speisen nur noch in pürierter Form oder flüssiger Form zu sich nehmen können. Diese Speisen werden aus der Vollkost, der leichten Kost oder der Diätkost abgeleitet.

Angereicherte Kost:

In der heutigen Ernährungstherapie bei untergewichtigen und mangelernährten Bewohnern geht es nicht nur um die Stabilisierung des Gewichts, sondern auch um die ganzheitliche Verbesserung des Ernährungszustandes. Um dieses Ziel zu erreichen, wird auf Anforderung durch die Bezugspflegekraft nach der Berechnung des Grundumsatzes für ältere Menschen gemeinsam mit den Mitarbeitern der Küche ein Ernährungsplan mit Angaben des täglichen Gesamtenergiebedarfs ermittelt und im Bereich der Verpflegung umgesetzt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	11

Die Bereitstellung von Sondernahrung (z.B. Aufbaukost) ist Bestandteil unseres Angebots. Spezielle Kostformen (Fresenius) werden teilweise über Rezeptverordnungen abgedeckt.

Gerne führen wir auf Wunsch Beratungen für unsere Bewohner mit Ihren Angehörigen oder dem Pflegepersonal durch.

3.5. Angebotene Mahlzeiten

Unsere Einrichtung bietet den Bewohnern 6 Mahlzeiten am Tag an. Die Bewohner können nach ihren individuellen Bedürfnissen ihre Mahlzeit einnehmen.

- Frühstück
- Zwischenmahlzeit
- Mittagessen
- Kaffee
- Abendessen
- Fingerfood
- Spätmahlzeit

(*Die Zeiten der Mahlzeiten siehe Punkt 3.2)

Des Weiteren steht zu jeder Zeit eine Zwischenmahlzeit zur individuellen Verfügung bereit (in den Kühlschränken auf den Wohnbereichen).

3.5.1. Frühstück

Zum Frühstück gibt es eine große Auswahl an Getränken und Speisen.

- Getränke warm:
- Kaffee = Filterkaffee, Milchkaffee, Tassenfertiger gefriertrockener Kaffee, mit oder ohne Coffein
 - Tee= schwarz, Kamille, Kräuter, Hagebutte, Pfefferminz, Fenchel, Früchte (täglich wechselnd als Tages Tee)
 - Milch= Natur, Kakao

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	12



Getränke kalt: Mineralwasser still, medium, spritzig, Apfelsaft, Multi-Vitaminsaft, Johannisbeersaft, Karamalz, Milch, Buttermilch, Fruchtbuttermilch

Getränkeautomat: Kostenpflichtig

Speisen:

- Brot (Mischbrot, Mehrkornbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Zwieback)
- Brötchen (helle Brötchen, Milchbrötchen, Zopf, Mehrkornbrötchen)
- Streichfett (Butter)
- Suppe (Milchsuppe, Haferflockensuppe, Grießbrei, Puddingsuppe)
- Joghurt, Quark naturbelassen oder verfeinert, Pudding
- Wurst (Streichwurst, Hartwurst, Frischwurstaufschnitt, roher/ gekochter Schinken)
- Käse (verschiedene Sorten Schnittkäse, Frischkäse naturbelassen oder mit Kräutern, Camembert)
- Konfitüre (verschiedene Fruchtarten, Pflaumenmus), Honig Nussaufstrich
- Sonntags ein gekochtes Frühstücksei oder Rührei
Bei Anforderung täglich ein Frühstücksei

3.5.2. Zwischenmahlzeit

Im Rahmen des 2. Frühstücks werden den Bewohnern kleine Snacks und Getränke angeboten.

Getränke: - Mineralwasser, Säfte, Tee, Milchgetränke, Buttermilch

Speisen: - Milchprodukte (Joghurt, Pudding, Quarkspeisen)

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	13



- Fruchtpüree, Götterspeise
- Brot, Streichfett, Aufstrich oder Belag
- Gebäck
- Verschiedene Obstsorten nach Saison

3.5.3. Mittag

Wir bieten Ihnen einen ausgewogenen und abwechslungsreichen Speiseplan an.

Getränke: - Mineralwasser, Säfte, Wein/ Bier zu besonderen Anlässen

Speisen: - Bouillon, Suppen als Vorspeise oder Hauptgang
- Kartoffel oder Nahrungsmittel (Sättigungsbeilage)
- Fleisch- oder Fischkomponente
- Kurzgebratene Fischspeisen
- Geflügel- oder Wildspeisen
- Soßen
- Gemüsebeilage und Salat (Frisch oder Tiefkühlkost)
- Süße Hauptgerichte
- Fleisch- und fischlose Gerichte

Dessert: - Kompotte, Frischobst, Eis, Cremespeise

3.5.4 Nachmittagskaffee

Zum Kaffee werden unseren Bewohnern verschiedene warme Getränke sowie ein täglich wechselndes Angebot an hausgebackenen Kuchen, Torten und Gebäckteilen gereicht.

Getränke: - Kaffee, Tee, Milchgetränke

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	14

- Speisen:
- Kuchen und Torten (täglich wechselndes Angebot) hausgebacken
 - Frisch gebackene Küchle, Hefengebäck, Plätzchen
 - Brot, Streichfett, Aufstrich oder Belag

3.5.5. Abendessen

Abendessen bieten wir den Bewohnern in den verschiedenen Speiseräumen an. In den Speiseräumen wird das Abendessen durch das Küchen- bzw. Pflegepersonal am Tisch serviert.

- Getränke warm:
- Tee, Kakao, Milch

- Getränke kalt:
- Mineralwasser, Säfte, Milchgetränke

- Speisen:
- Brot (Mischbrot, Mehrkornbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Knäcke Brot)
 - Brötchen (helle Brötchen, Mehrkornbrötchen)
 - Streichfett (Butter)
 - Suppe (Milchsuppe, Haferflockensuppe, Puddingsuppe, herzhafte Suppen)
 - Joghurt, Quark naturbelassen oder verfeinert, Pudding
 - Wurst (Streichwurst, Hartwurst, Frischwurstaufschnitt, roher / gekochter Schinken)
 - Käse (verschiedene Sorten Schnittkäse, Frischkäse naturbelassen oder mit Kräutern, Camembert)
 - Gemüse und Obst als Garnitur
 - Salate
 - 2mal wöchentlich warme Komponenten

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	15



3.5.6 Spätmahlzeiten

Diabetiker müssen eine Spätmahlzeit angeboten bekommen

Diabetiker und Dementiell veränderte BW müssen eine Spätmahlzeit angeboten bekommen. In allen Stationsküchen (Kühlschränken stehen Zwischenmahlzeiten / Spätmahlzeiten zur Verfügung).

Für Menschen mit Demenz steht aufgrund Ihres erhöhten Energieverbrauches noch ein zusätzliches Speisenangebot (Fingerfood) zur Verfügung.

3.5.7. Zusatzleistungen

Zu Feiertagen und traditionellen Anlässen werden im Rahmen der Verpflegung Zusatzleistungen angeboten (pro Bewohner), z.B.

- ❖ Neujahr:
 - Ein Glas Sekt, Orangensaft oder gemischt zum Frühstück
- ❖ Fasching:
 - Unsinniger Donnerstag → Krapfen
 - Rosenmontag: buntes Faschingstreiben mit Musik → Krapfen
 - Aschermittwoch: Fischessen
 - Gründonnerstag: grüne Komponente im Mittagsgericht
 - Karfreitag: Fischgericht
- ❖ Ostern:
 - Ostermontag: Großes Brunchen mit kalten und warmen Speisen.
 - Essen wird in Buffetform aufgebaut
 - Zum Abschluss Kuchenbuffet

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	16



- Jeder Bewohner darf sich zwei Angehörige einladen
- ❖ Oktoberfest:
 - Fertige Schnittchen: Schmalzbrot, Rettichbrot, Schnittlauchbrot, Obatzter
 - Warmes Essen: Weißwurst und Wiener, Laugengebäck und Senf
 - Dazu Federweißer, Bier und Kaltgetränke
- ❖ Pfingstfeiertage
 - Besonderes Menü
- ❖ Sommerfest:
 - Kaffee, Tee, Kaltgetränke, Bowle, Bier, Radler
 - Röster, Steak, hausgemachter Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat
 - Bauernhofeis aus Theke
 - Snackbar
- ❖ Sitzweil:
 - Frisch gebackener Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Laugengebäck und Senf
- ❖ St. Martin:
 - Martinszug von unseren Kindergarten- und Schulkindern. Kinder erfreuen unsere BW mit Liedern und Laternen
- ❖ Adventssonntage:
 - 1 Advent:
 - Weihnachtliches Kuchenbuffet
 - Landfrauenchor singt in festlich geschmücktem Speisesaal für unsere BW
 - 2. Advent:
 - Großer Weihnachtsbrunch mit kalten und warmen Speisen
 - Essen wird in Buffetform aufgebaut
 - Mobiler Ofen im Speisesaal- für verschieden zubereitete Eierspeisen (nach BW Wunsch)
 - Kuchenbuffet
- ❖ Heiligabend:
 - Gemeinsames Warten aufs Christkind
 - Besuch vom Christkind und Engeln
 - Glühwein, Kinderpunsch, Plätzchen und Stollen (hausgebacken)

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	17



- ❖ Weihnachtsfeiertage
 - Besonderes Menü, Wein, besondere Kuchen und Torten

- ❖ Jeder Bewohner kann Bewohner-Wünsche äußern, die in den laufenden Speiseplänen berücksichtigt werden. Besondere Kennzeichnung am Speiseplan.
- ❖ Essenswünsche werden in Absprache zwischen Bewohner und Küchenleitung zum Mittagessen serviert.
- ❖ Geburtstagswünsche werden von jedem Bewohner berücksichtigt (Lieblingsspeisen außerplanmäßig)
- ❖ Für jeden Bewohner wird auf Wunsch ein separater Geburtstagstisch schön eingedeckt, (Blumen und Kerzen) um mit Familienangehörigen in gewohnter Weise feiern zu können.
- ❖ Wir wollen unseren Bewohnern ein Zuhause-Gefühl verschaffen.
- ❖ Die Verpflegung von Angehörigen die Sterbende auf Ihrem letzten Weg begleiten wird kostenlos von Haus angeboten.

3.6. Speisenplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speiseplanes achten wir auf eine abwechslungsreiche Gestaltung. Durch das Angebot eines vielseitigen Speiseplans kann ein wichtiger Schritt in Richtung vollwertige Ernährung gewährleistet werden. Um die Ausgewogenheit der Nährstoffe innerhalb der Woche zu sichern, werden folgende Mindestanforderungen beachtet:

- Wöchentlich ein qualitativ hochwertiges Fleischgericht
- Wöchentlich ein Hack- oder Wurstgericht
- Wöchentlich ein Eintopfgericht
- Wöchentlich ein Fisch- oder Geflügelgericht
- Wöchentlich ein süßes Hauptgericht
- Täglich eine Gemüsebeilage oder Salat

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	18



- Abwechslung in den Hauptkomponenten: mal Bratenfleisch, mal Gulasch/ Geschnnetzertes, mal Paniertes
- Abwechslung bei der Fleischsorte: Schwein, Rind, Geflügel, Wild
- Abwechslung in der Reihenfolge der Beilagen
- Farbliche Abwechslung und optisch ansprechende Kombinationen
- Nachtisch

Gerne sind bei den Senioren je nach Jahreszeit abwechselnd bewährte Hausmannskost oder leichte bekömmliche Speisen gesehen. Traditionelle Themen bilden dabei den Rahmen in der Auswahl der Gerichte.

Der Speiseplan wird wöchentlich in gut lesbarer Form rollstuhlfahrgerecht in jedem Wohnbereich ausgehängt und wird auf Wunsch zusätzlich in die Bewohnerzimmer gereicht.

3.7 Mangelernährung

Ein besonderes Problem stellt die Mangelernährung im Alter da. Sie betrifft meist Hochbetagte und kranke, alte Menschen.

Bei Untergewicht hat der Körper nicht genügend Reserven falls Krankheiten auftreten. Die Ursache für Untergewicht können vielfältig sein: geistig, psychische Beeinträchtigung wie Demenz, Depressionen oder einfach Appetitlosigkeit. Gerade im Alter ist es schwierig einen Gewichtsverlust wieder auszugleichen. Kann der Bewohner die von uns angebotenen Nahrungsmittel nicht mehr zu sich nehmen, reichen wir hochkalorische, nährstoffreiche Trinknahrung als Nahrungsergänzungsmittel an.

4. Getränkeversorgung

Neben den warmen Getränken zu den Mahlzeiten (Bohnenkaffee, Malzkaffee, Milchgetränke, versch. Teesorten) werden zusätzlich Mineralwasser, Säfte und Saftschorlen verschiedener Geschmacksnuancen und Buttermilch bereitgestellt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	19



Des Weiteren stehen jedem Bewohner in seinem Bewohnerzimmer Getränke nach Wunsch, wie z.B. Tee, Mineralwasser, Säfte und Schorlen zur Verfügung.

Das sichert für jeden Bewohner die Möglichkeit seinen individuellen Getränkebedarf von min. 1,0 – 2,0 Liter pro Tag zu decken.

Jeder Bewohner hat in unserer Einrichtung weiterhin die Möglichkeit, sich zusätzlich nach Wunsch Getränke seiner Wahl zu kaufen.

Zu besonderen Anlässen wie z.B. an Feiertagen wie Neujahr, Ostern, Weihnachten u.a. wird den Bewohnern zum Mittagstisch Wein angeboten.

Bei Bewohnern, bei denen ein gestörtes Trinkverhalten zu beobachten ist bzw. bei Bewohnern, die auf Grund ihres Gesundheits- und / oder Allgemeinzustandes nicht in der Lage sind, sich Getränken selbst zu nehmen, werden durch das Pflegepersonal Flüssigkeit gereicht. Die Flüssigkeitsaufnahme wird überwacht und dokumentiert (Trinkprotokoll).

5. Veranstaltungen / Sonderleistungen

Feste und Feiern sind Standard. Dazu gehören in unserem Haus Fasching, Ostern, Pfingsten, Sommer- bzw. Oktoberfest und Weihnachten. Die Ausrichtung der Mahlzeiten erfolgen an diesen Tagen jahreszeitlich und anlassbezogen mit einem darauf abgestimmten Angebot und besonderen „Schmankerln“.

Folgenden Service bieten wir gegen gesonderte Berechnung an: Für den Bewohner besteht die Möglichkeit eigene Familienfeiern in unserem Haus bis zu 12 Personen auszurichten. Bei Interesse steht hierfür die Heimleitung, die Pflegedienstleitung oder die Küchenleitung für klärende Gespräche jederzeit gern bereit.

Als Räumlichkeiten steht hier unser großer Speisesaal oder unsere gemütlichen Speisesäle in den Etagen, für den keinen Familienkreis, zur Verfügung.

Für unsere Mitarbeiter bieten wir täglich Frühstück, Mittagessen und Abendessen zum Bezugspreis an. Die Auswahl der Speisen erfolgt nach bestehenden Speiseplan. Auch

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	20



Besucher und Angehörige verpflegen wir gerne zum Mittagstisch. Eine Voranmeldung für denselben Tag bis 10:00Uhr wäre wünschenswert.

6. Unsere Lieferanten

Bei der Auswahl der von uns gelisteten Lieferanten legen wir besonderen Wert darauf, dass diese Unternehmen die von uns geforderten Qualitätskriterien erfüllen, zuverlässig liefern und eine Zertifizierung nachweisen können.

Für alle Frischeprodukte (Gemüse, Obst, Backwaren, Fleisch und Fisch) haben wir einheimische Lieferanten gebunden. Dabei spielen kurze Transportwege und eine mehrmals wöchentliche Belieferung eine wichtige Rolle.

7. Bedürfnisse / Wünsche der Bewohner

Bei Einzug eines neuen Bewohners werden unmittelbar die Getränke- und Speisenwünsche / Abneigungen erfasst und umgehend an die heimeigene Küche weitergeleitet. Des Weiteren erfolgt durch die Pflegekraft unmittelbar zu Beginn des pflegerischen Auftrages bzw. bei akuter Veränderungen und in regelmäßigen Abständen für alle Bewohner eine Erhebung zu Assessment / Screening Mangelernährung. Bei eventuellen Besonderheiten hält die Pflegekraft mit der Küchenleitung Rücksprache.

In regelmäßigen Abständen wird im Rahmen der Bewohnerbefragung die Zufriedenheit der Bewohner bezüglich der Verpflegung ermittelt und eventuelle Wünsche der Bewohner an die Küche weitergegeben.

Die Wünsche und Vorlieben für Frühstück, Mittagessen und Abendessen werden je Bewohner auf Wunschlisten festgehalten. Die Bewohner – Befragung erfolgt im 12 Wochen Rhythmus.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	21



8. Mitarbeiter – Innerbetriebliche Kommunikation

8.1 Mitarbeiter

- Engagierte, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter sind die Grundlage der Qualität unserer Arbeit.
- Damit wir uns der Bedeutung unserer Mitarbeiter bewusst bleiben, legen wir großen Wert auf einen respekt- und achtungsvollen Umgang miteinander, auf eine bereichsintern und bereichsübergreifend partnerschaftliche Zusammenarbeit, auf die Beachtung von Zuständigkeiten und Verantwortungsbereichen wie auch auf das Bemühen um eine ständige Verbesserung der bestehenden Professionalität.
- Leitung bedeutet für sie verantwortungsbewusst zu planen, zu entscheiden und Aufträge zu erteilen, dabei stets in gebotener Weise zu informieren, wo angebracht zu delegieren und die Aufgabenerfüllung zu kontrollieren.
- Der Leitungsstil ist kooperativ und verlangt, auf anvertraute Menschen einzugehen und mit ihnen umzugehen zu können. Bei anstehenden Entscheidungen werden die davor betroffenen Personen bzw. Bereiche an der Entscheidungsfindung beteiligt.
- Leitung ist Vorbild und deshalb geprägt durch Einsatzfreude, Leistungsbereitschaft und Eigeninitiative
- Offener, höflicher aber auch einfühlsamer Umgang mit unseren Mitarbeitern schafft Glaubwürdigkeit und Vertrauen in die Leitung.
- Die Delegation von Aufgaben und der damit verbundenen Teilverantwortung gehören zu den Leitungsprinzipien des Hauses; ebenso die stets umfassende und sachbezogene Information. Aufträge werden präzise und verständlich formuliert und die zu erreichenden Ziele eindeutig definiert.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	22



- Die Gleichwertigkeit aller Personen und Persönlichkeiten erfordert im Fall von Auseinandersetzungen die unterschiedlichen Standpunkte herauszuarbeiten, sie mit sachgerechter Kritik zu bewerten und sie einer sachlichen Verständigung zuzuführen.

Gebotene Kritik sollte offen, aber auch förderlich und aufbauend sein und ersetzt nicht Lob und Dank, die Vorrang haben.

Eine gezielte Auswahl und systematische Qualifizierung der Mitarbeiter, die Unterstützung und Förderung der Teilnahme an Fortbildungsmaßnahmen gehören zu der angezielten Personalentwicklung. Leitung würdigt Leistung, bestärkt Teamarbeit, Eigeninitiative und Kreativität sowie die Fähigkeit, über die Grenzen der Aufgabenbereiche hinaus zu denken und zu handeln.

Zu den leitenden Mitarbeitern des Seniorenheimes zählen:

- Die Heimleitung: Sie ist zuständig für die Betriebsorganisation, die Gesamtkoordination aller Arbeitsbereiche, für administrative Aufgaben und für alle verantwortlichen Führungsaufgaben.
 - Die Pflegedienstleitung: Die Pflegedienstleitung ist stellvertretende Heimleitung und verantwortliche Pflegekraft. Sie ist zuständig für den Pflegebereich.
 - Die Heimleitung delegiert an die zuständigen Bereiche Hausreinigung, Küche, Service und technischer Dienst.
- Im Mittelpunkt der Arbeit aller Menschen des Hauses steht das Wohl der Bewohner.

Deren Zufriedenheit setzt voraus, dass die Mitarbeiter im Sinn der Selbstpflege auf ihr eigenes Wohlbefinden Wert legen, ihre physischen, psychischen, seelischen und sozialen Fähigkeiten nutzen sowie ihre Grenzen beachten. Dazu gehören gegenseitige Hilfestellung und Rücksichtnahme, Unterstützung und konstruktive Kritik.

Die Mitarbeiter achten bei der täglichen Zusammenarbeit darauf, dass gegenseitige Akzeptanz, Sensibilität, Sachlichkeit und Offenheit den Umgang miteinander kennzeichnen. Aus diesem Grund bemühen sich alle um:

- Persönliche Zufriedenheit im Arbeitsalltag:

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	23



- Durch Akzeptanz und Toleranz in Bezug auf die Grenzen der eigenen Persönlichkeit und die jeweilige individuelle Lebensgestaltung.
- Durch Anerkennung, Freude am Beruf und einen guten Kontakt miteinander
- Durch geregelte Dienstzeiten, einen offenen, kommunikativen Austausch sowie die Beachtung der Freizeit als notwendige Regenerationsphase;
- Teamfähigkeit:
 - Durch die offene Darlegung anstehender Probleme von einzelnen Mitarbeitern, von Gruppen oder des gesamten Teams, durch Aussprache, Diskussion und Reflexion der gemeinsamen Zielsetzungen
 - Durch effektive Teambesprechungen und ausführliche Übergaben sowie ein aufeinander Zuarbeiten,
 - Durch die Information Vorgesetzter über problematische Schnittstellen und die Einhaltung organisatorischer Begrenzungen der eigenen Stellen;
- Kritikfähigkeit:
 - Durch das Bemühen, Kritik anzunehmen und konstruktiv zu nutzen,
 - Durch offene und annehmbare Äußerung von Kritik und Begründung des eigenen Standpunktes,
 - Durch die Bereitschaft, neben der eigenen Meinung auch die Ansichten und Begründungen anderer zu hören und auch ihre Meinung gelten zu lassen,
 - Durch die gemeinsame Bearbeitung von Kritik, so dass die als Chance und nicht als Belastung erlebt wird;
- Engagement:
 - Durch das Herausfinden individueller Fähigkeiten der Einzelnen und deren Integration in den Arbeitsprozess
 - Durch die Öffnung von Entscheidungsspielräumen, damit Erfahrungen und Wissen in Absprache mit der Gruppe allen Menschen im Haus Nutzen bringen
- Fachkenntnis:
 - Durch die stetige Verbesserung der eigenen Qualifikation,
 - Durch eine regelmäßige Teilnahme an Dienst- und Übergabegesprächen wie auch an externen sowie haus- und verbandsinternen Fortbildungen,

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	24



- Durch die Bereitschaft, neue Techniken, Verfahren, Methoden und Modelle zu erproben und einzuführen
- Ausgeglichenheit:
 - Durch das Bemühen um eine Auseinandersetzung mit den eigenen Schwächen und der eigenen Hilflosigkeit gegenüber menschlichem Leid,
 - Durch das Bemühen um eine Auseinandersetzung mit schmerzvollen Erfahrungen und Glück, mit Freude und Leid, mit Leben und Tod, mit Altern und Sterben
 - Durch die Entwicklung von Sensibilität für die Bedürfnisse der Heimbewohner wie auch für die eigenen Bedürfnisse
- Gemeinsame Entwicklung:
 - Durch das mutige Beschreiten neuer Wege, durch kritische und fördernde Reflexion
 - Durch solidarisches Verhalten zur dauernden Verbesserung der Lebens- und Arbeitsqualität

Die Ausrichtung von Verhalten, Arbeitsgestaltung und Zielerreichung wird mit Hilfe von regelmäßig durchzuführenden individuellen Gesprächen durch die jeweiligen Vorgesetzten begleitet.

8.2. Innerbetriebliche Kommunikation

Das Aufgabenspektrum des Personals in der Küche umfasst das komplette Verpflegungsspektrum von der Speisenplanung über den Einkauf, die Lagerung, Vor- und Zubereitung, Ausgabe bis zur Reinigung und Entsorgung der Speisereste.

Um einen reibungslosen Ablauf in der Zusammenarbeit zwischen der Küche und den anderen Leistungsbereichen zu gewährleisten, finden zwischen den folgenden Mitarbeitern regelmäßige Gespräche statt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	25



Im Rahmen der Leiter- Teambesprechung oder anlassbezogen wird die Kommunikation zwischen Küchenleitung, Heimleitung, Pflegedienstleitung und Stationsleitung realisiert.

Themen wie Schnittstellenproblematik, anlassbezogene Gespräche von speziellen Bewohnererfordernissen oder -wünschen, Nährwertberechnung von untergewichtigen Bewohnern und anderen Anlässen werden geklärt.

Weiterhin erfolgt die Kommunikation durch die soziale Betreuung und den Mitarbeitern der Küche, (z.B. sporadisch und anlassbezogen, zur Vorbereitung von Heimfesten, Jubiläen, persönliche Feste, die in der Einrichtung ausgerichtet werden).

Gespräche zwischen Küche, hauswirtschaftliche Mitarbeiter (Reinigung, Wäsche) erfolgen bei Notwendigkeit jederzeit. Ebenso ist der Austausch zwischen der Küche und der Technik (Hausmeister) bei anlassbezogenen Reparaturen unumgänglich.

Darüber hinaus erfolgen tägliche Übergaben in der Küche bei Schichtwechsel, wo tagesaktuelle Dinge mit jedem Mitarbeiter besprochen werden.

Im Dienstübergabebuch werden tagesübergreifende Informationen für die Folgeschicht hinterlegt.

9. Hygieneanforderungen

9.1. Allgemeine Hygiene

Die Grundlagen der Hygiene der Küche sind in der Hygieneordnung des Küchenbereiches sowie in der Hygieneordnung des Seniorenheims festgeschrieben.

Die wichtigsten Regelungen stichpunktartig sind:

- Alle Mitarbeiter der Küche müssen über ein Gesundheitszeugnis nach §18 BseuchG verfügen.
- Entsprechend §43 des IfSG muss bei einer Neueinstellung eine Bescheinigung über eine Belehrung des Gesundheitsamtes vorliegen.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	26



- Die Arbeitsbekleidung wird durch den Arbeitgeber gestellt, die Reinigung erfolgt durch ein anerkanntes thermisch / desinfizierendes Waschverfahren im Haus
- Es erfolgen gesetzmäßige Hygienebelehrungen.
- Das Personal ist verpflichtet, relevante Erkrankungen und auch bedenkliche Symptome (z.B. andauernder Durchfall) sofort ihrem Vorgesetzten zu melden.

Der Küche kommt eine besondere Hygienerelevanz zu, damit lebensmittelbedingte Erkrankungen verhindert werden. An die Küche werden deshalb besonders hohe hygienische Anforderungen gestellt.

Produkthygiene schützt vor dem Verderb von Lebensmitteln und damit auch vor Krankheiten. Im Mittelpunkt der Hygiene steht die Personalhygiene, die letztlich über den Gesamtzustand der Lebensmittel entscheidet.

Damit ist die Forderung, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten haben, begründet:

- Persönliche Sauberkeit
- Saubere Arbeitskleidung
- Haare bedecken
- Keine Ringe und sonstiger Handschmuck
- Berufliche und private Gegenstände sind zu trennen
- Reinigung, Aussehen und Desinfektion der Hände (Händehygiene)
- Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung, Verarbeitung, Transport (Temperaturen)

Speziell der Händehygiene kommt eine besondere Bedeutung zu.

Bei Verletzungen der Hände ist unbedingt zu beachten:

- Fingerling einsetzen
- Einweghandschuhe benutzen

9.2. Umgang mit Lebensmitteln

Um einen hohen Hygienestandard bei der Verarbeitung der Lebensmittel zu erreichen sind folgende Punkte zu beachten:

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	27



- Leichtverderbliche Lebensmittel sind immer zu kühlen
- Vom Hersteller im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum angegebene Lagertemperaturen sind einzuhalten.
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel sind vor der Zubereitung sachgemäß (unter Kühlschranktemperaturen) aufzutauen.
- Auftauwasser von Fleisch und Geflügel ist wegzuschütten, alle damit in Berührung gekommenen Gegenstände sind zu desinfizieren (Salmonellengefahr!)
- Speisen sind ausreichend zu erhitzen, alle Teile müssen auf eine Temperatur von 80° C gebracht werden.
- Speisen, die erhitzt wurden und kalt zur Ausgabe kommen sollen, sind rasch abzukühlen (innerhalb von 3 Std auf 10°C Kerntemperatur).
- Bei Speisen, die heißgehalten werden, muss bis zur Ausgabe eine Kerntemperatur von über 60°C eingehalten werden.
- Arbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln haben zügig zu erfolgen, eventuell muss eine Zwischenkühlung erfolgen.
- Speisen mit rohen Eiern ohne nachfolgendes Erhitzen sind verboten!
- Es darf nur wärmebehandelte Milch abgegeben werden (keine Rohmilch!)
- Zubereitete Speisen (Pudding, Quark, Salate) sind bis zum Austeilen mit geeignetem Material (z.B. Folie) abzudecken
- Reine und unreine Zubereitungsprozesse erfolgen getrennt, ebenso sollten gegarte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt werden, die Küchenräume in reine und unreine Bereiche geteilt sein, wobei bedingt durch die Grundrisse der Küche eine räumliche Trennung nicht immer zu 100% möglich ist.

9.3. Reinigung und Desinfektion

Die Grund- und Zwischenreinigung im Küchenbereich erfolgt nach dem Reinigungs- und Desinfektionsplan, welcher für alle Mitarbeiter sichtbar ausgehängt ist und ein wichtiger Bestandteil unseres Qualitätsmanagements der Hauswirtschaft darstellt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	28



Es werden nur Mittel eingesetzt, die für den Lebensmittelbereich geeignet und wirksam sind (Liste der nach Richtlinien der DVG geprüft und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich). Je nach Arbeitsgängen hat eine Zwischenreinigung zu erfolgen. Arbeitsflächen und Geräte werden nach Beendigung des Zubereitungsprozesses immer gereinigt und desinfiziert. Im Küchenbereich hängt der Reinigungs- und Desinfektionsplan aus, woraus hervorgeht, welches Mittel für welche Reinigung und Desinfektion gebraucht wird. Die Eimer werden unmittelbar danach gereinigt und desinfiziert.

Tücher, die zur Reinigung der Küchenreinigung und Geräte benutzt werden, werden täglich erneuert. Alle Tücher werden in der hauseigenen Wäscherei gewaschen!

Die Versorgung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erfolgt durch die Mitarbeiter der Haustechnik / Hausmeister.

9.4. Schädlingsbekämpfung

Aufgrund der neuen Bausubstanz gibt es zurzeit keinen Befall durch übliche Schädlinge (z.B. Kakerlaken, Ratten, Mäuse, Käfer).

Regelmäßige Kontrollen auf Befall durch die Mitarbeiter der Küche während der Reinigungsarbeiten und auch während ihrer täglichen Arbeit sichern ein frühzeitiges Erkennen.

Nach Information an die Heimleitung erfolgt je nach Schwere des Befalls eine hauseigene Bekämpfung (Hausmeister) oder eine Beauftragung an eine externe Fachfirma.

Bei einem geringen Befall stehen Insektizide zur Bekämpfung zur Verfügung.

9.5 Abfallentsorgung

Abfälle stellen ideale Quellen zur Verbreitung von Mikroorganismen dar, um dies zu verhindern ist eine ordnungsgemäße Entsorgung der Küchenabfälle unumgänglich.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	29



Nach im Qualitätshandbuch hinterlegten Regeln wird die Entsorgung der Abfälle in den Küchen durchgeführt.

Eine Entsorgung von Abfällen erfolgt nur im unreinen Arbeitsbereich der Küche und in dafür vorgesehenen Behältern. Diese müssen wasserdicht und verschließbar sein und sich außerhalb der Küchenräume befinden (unreine Seite).

Abfälle im reinen Arbeitsbereich der Küche sind sofort zu entfernen, Reinigung und Desinfektion nach der Entsorgung sind Pflicht.

Die Entsorgung biologischer Abfälle unterliegt dem Tierkörperbeseitigungsgesetz:

Es dürfen keine tierischen Abfälle gewerblichen Ursprungs an Privatpersonen abgegeben werden!

Die Inhalte von Fettabscheidern werden in vorschriftsmäßigen Abständen durch eine Fachfirma entsorgt

10. Leistungsbereich Reinigung

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 Position ein. Zum einen ist die Sauberkeit der Einrichtung ein wichtiges Aushängeschild, zum anderen stellen die Mitarbeiterinnen der Reinigung für unsere BewohnerInnen einen täglich wiederkehrenden, wichtigen Ansprechpartner dar.

Deswegen hat jede Reinigungskraft seinen festen zugeordneten Bereich, um den BewohnerInnen einen gleichbleibenden, festen Ansprechpartner zu bieten. Dieses wird seitens der Hauswirtschaftsleitung bei der Dienstplanung berücksichtigt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	30



10.1.Ziele der Reinigung

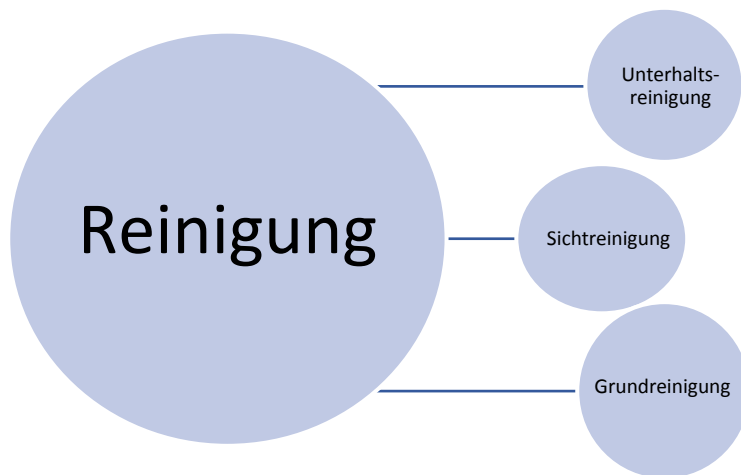
- Durch eine sach- und fachgerechte Reinigung sorgen wir dafür, dass sich unsere BewohnerInnen in Ihrem Umfeld und Ihrem Wohnraum wohlfühlen
- Durch ein hygienisches Umfeld fördern wir die Gesundheit der BewohnerInnen
- Die MitarbeiterInnen der Hausreinigung bauen einen Bezug zu den Bewohnern auf und dienen als kompetenter Ansprechpartner
- Wir achten auf die Privatsphäre der Bewohner
- Die individuellen Wünsche der Bewohner werden berücksichtigt

10.2Ausstattung/Reinigungsmaterialien:

Für jedes Stockwerk gibt es komplett bestückte abgeschlossene Putzwägen. Auf diesen sind farblich gekennzeichnete Eimer für den jeweiligen Anwendungszweck wie Sanitär, Bewohnerzimmer, Toiletten, Flure (mit Desinfektionsmittel). Anlag hierzu gibt es farblich dazu passende Putzlappen, um hier eine eindeutige Zuordnung gewährleisten zu können. Die Lappen werden, genauso wie die Reinigungsflüssigkeit je nach Verschmutzungsgrad gewechselt. Um eine gezielte, umweltfreundliche und wirtschaftliche Reinigung zu gewährleisten, werden hochwirksame Reinigungsmittel eingesetzt. Die Dosierung wird über eine Dosieranlage streng nach Vorgaben und Hygieneplan erfüllt. Für alle im Haus eingesetzten Mittel gibt es Sicherheitsdatenblätter.

10.3.Im Haus ST. Therese existieren verschiedene Formen der Reinigung:

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	31



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.

Die Unterhaltsreinigung des Bewohnerzimmers beinhaltet:

Papierkorb leeren, feucht auswischen und neu bestücken, Blumenpflege in Absprache mit dem Bewohner, Tisch feucht abwischen und ggf. Tischdecke erneuern, Türgriffe, Lichtschalter, Steckdosen, Lichtleiste und Rufanlage feucht abwischen, Nachtschrank feucht abwischen, falls vorhanden Fernseher, Infusionsständer feucht wischen, Bett (inkl. Patientenaufrichter) feucht abwischen, evtl. Verschmutzungen an Sitzmöbeln entfernen, Heizkörper bei Bedarf abwischen, Spinnweben entfernen, Fußboden feucht wischen.

Die Unterhaltsreinigung der Nasszelle beinhaltet:

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	32



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. Einmalhandtücher auffüllen.

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 (Stationszimmer) 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 beinhalten:

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

Sichtreinigung:

Täglich finden in den Bewohnerzimmern und in den öffentlichen Bereichen Sichtreinigungen statt. Diese beinhaltet das Leeren der Papierkörbe und die Beseitigung von Verschmutzungen.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	33



Grundreinigung:

(Bewohnerzimmer inkl. Nasszellen)

Zusätzlich zu der Unterhaltungsreinigung wird jedes Bewohnerzimmer im Rhythmus von 4 Wochen grundgereinigt. Hierfür existieren festgelegte Pläne- und Abzeichnungslisten.

Zusätzlich zu der Unterhaltungsreinigung werden hierbei alle leichten Möbelstücke vor das Zimmer gestellt, die Nasszelle vollständig geräumt, das Bettgestell komplett gereinigt und ggf. die Vorhänge gewaschen.

Reinigung infektiöser Zimmer (wie 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 Mitarbeiter der Reinigung kennen die Hygienevorschriften bei infektiösen Erkrankungen der Bewohner und werden von den Pflegemitarbeitern 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 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.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	34



Fensterreinigung

Eine Fensterreinigung findet zweimal jährlich (Mai und Oktober) statt.

Alle Fenster werden von der Hausreinigung geputzt. Für die Fensterreinigung im Außenbereich steht eine Hebebühne zu Verfügung.

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 Hausmeister übernommen und sind unentgeltlich.

Vorhänge:

Die Vorhänge und Stores in den Bewohnerzimmern werden regelmäßig oder bei Auszug bzw. Verlegung in der hauseigenen Waschmaschine gewaschen.

- Für alle Reinigungsarbeiten stehen Reinigungspläne zur Verfügung.
 - ➔ Reinigungslisten siehe Anhang

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 nassen Boden)
- Korrekter Umgang mit Reinigungsmitteln (Sicherheitsdatenblätter vorhanden)
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Aushängen von Hygienehinweisen in den betreffenden Bereichen
- Durchführungen von Hygienebegehung (findet jährlich statt)

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	35

- Durchführung von Kontrollgängen der Hauswirtschaftsleitung und deren Dokumentation
- Einsatz von Standards zum Thema Wäscheversorgung, Reinigung und Hygiene (MRSA; Schutzbekleidung, Händehygiene)
- Einsatz eines Beschwerdemanagementsystems (HWL als Ansprechpartner)
- Wöchentliche Besprechung/ Hauswirtschaftsleitung
- Einweisung neuer Mitarbeiter in Reinigungspläne
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter nach Einarbeitungskatalog-/ Checklisten
- Teamgespräche im monatlichen Rhythmus
- Mitarbeiterjahresgespräche
- Gemeinsame Fortbildungen Pflege-/ Reinigungspersonal im Bereich Hygiene

11. Leistungsbereich Wäscherei

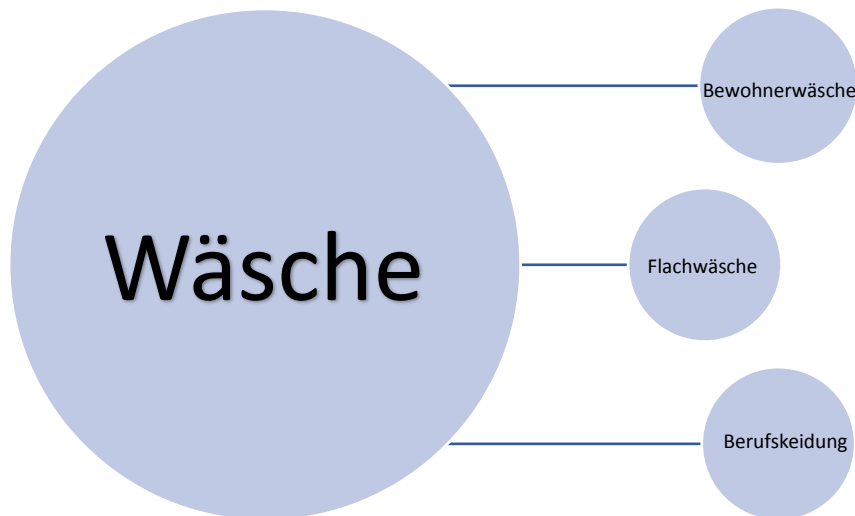
Die Wäscheversorgung steht unter dem Motto „Kleider machen Leute“. Unsere Bewohner sollen sich mit Ihrer eigenen, gut gepflegten Kleidung so wohl wie nur möglich fühlen. Eine dem Anlass angepasste Kleidung wird als ein Stück Lebensqualität gesehen. Oberstes Gebot ist hierbei die Zufriedenheit und das Wohlbefinden unserer Bewohner

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 Haus ST Therese in drei große Bereiche unterteilt:

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	36



Unsere Einrichtung nutzt den Service ihrer internen 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 täglich. Bei Wäschestücken, die einer Reinigung unterzogen werden müssen, verlängert sich dieses Intervall in der Regel. Die Kosten dafür müssen von Bewohnern getragen werden.

Im Heimentgelt beinhaltete Leistungen

Im Heimentgelt inbegriffen ist das Waschen der gesamten Wäsche, 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.

Flachwäsche

Zur Flachwäsche gehört u.a. Bettwäsche, Handtücher und Waschlappen, die im Heimentgelt inbegriffen sind. Die verschmutzte Flachwäsche wird von der Pflege im Wäscheschacht abgeworfen und von hausinternen Mitarbeitern gewaschen.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	37



Die Mitarbeiter der Hauswirtschaft verteilen die saubere Flachwäsche in das entsprechende reine Wäschelager.

Bewohnerwäsche

Das Waschen der Leibwäsche und das Kennzeichnen der Wäsche ist 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, Woldecken usw. können in der Wäscherei mit gewaschen werden. Für diese Wäschestücke wird keine gesonderte Rechnung erstellt.

Neue Bewohnerwäsche muss vor jedem Gang in der Wäscherei gekennzeichnet werden. Dies geschieht in Form von Etiketten, die eingebügelt werden. Diese Tätigkeit wird von Mitarbeitern der Hauswirtschaft durchgeführt.

Die bewohnereigene Wäsche wird in separaten Wäschesäcken (Trockenwäsche) durch den Wäscheschacht abgeschmissen (unreine Seite).

Die Wäsche wird vom Hauswirtschaftspersonal sortiert und gewaschen.

Nasswäsche kommt unsortiert und gesondert in geschlossenen Behältern in die Wäscherei (unreiner Bereich)

Nasswäsche wird bevorzugt gewaschen.

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 gesonderte gekennzeichnete Behälter zur Verfügung.

Der Waschbehälter wird mit dem Hinweisschild „Infektiöse Wäsche“ gekennzeichnet.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	38



Ausbessern von Wäsche:

Das Ausbessern oder Nähen von Wäschestücken wird von Mitarbeitern der Hauswirtschaft erledigt (reiner Bereich).

Bügeln von Wäsche:

Das Bügeln und Legen von Wäschestücken wird von Mitarbeitern der Hauswirtschaft erledigt (reiner Bereich).

Berufsbekleidung:

Die Berufsbekleidung soll eine eindeutige Identifikation den einzelnen Mitarbeitern zu den verschiedenen Bereichen ermöglichen. So ist es uns hier wichtig, ein einheitliches gepflegtes Erscheinungsbild der Mitarbeiter zu erreichen.

Den Mitarbeitern der Einrichtung wird Berufsbekleidung 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.

Grundsätzlich wird die Berufswäsche in der hauseigenen Wäscherei gewaschen und gebügelt, um eine einwandfreie hygienische Aufbereitung zu gewährleisten und eine Keimverbreitung, auch in das häusliche Umfeld zu vermeiden. Privates Waschen der Berufsbekleidung ist hierbei strikt untersagt.

In der Umkleide unserer Einrichtung stehen separate Behälter für die schmutzige Berufskleidung zur Verfrühung. Die gewaschene Berufsbekleidung wird von den Mitarbeitern der Hauswirtschaft (Wäscherei) in die entsprechenden, den Mitarbeitern zugeordneten Wäschefächern, einsortiert.

Reinigungsmops und Reinigungstücher

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	39

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 2 x im Jahr mit Prüfkörpern getestet.

Prüf-Protokoll liegt beim Hausmeister.

Umgang bei Beschädigung bzw. Verlust von Kleidung

Der Verlust oder die Beschädigung von Kleidungsteilen stellt ein kritisches Ergebnis dar, da die Bewohner 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 Bewohner und Angehörige bzw. Betreuer und nimmt Kontakt mit der internen Wäscherei wahr.

Einrichtung

Leitung Küche

Leitung Hauswirtschaft

Mühlhausen; _____

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	40



Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Nadine Rupp Heimleitung	Inge Schmid Eva Großhauser	0	15.11.2017	41