

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 erfahrbar wird.

Die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen bestehen aus Getränke- und Speisversorgung, Wäscherei, Gebäudereinigung, Haustechnik und der Umfeldgestaltung.

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 der Grundbedürfnisse unserer Bewohner hinaus, ein Lebensumfeld und menschliches Klima für sie zu schaffen, in dem Geborgenheit und Eigenständigkeit stets gewährleistet sind. Im Privatzimmer und den gemeinschaftlichen Lebensräumen sorgt Frische und Sauberkeit für Wohlempfinden. Mit gutem Service erleben und erfahren die Bewohner täglich eine schmackhafte, abwechslungsreiche Verpflegung.

2. Zielgruppe

- Bewohner, Gäste und Mieter des Seniorenzentrum St. Franziskus

3. Leistungen, Organisation und Kooperationen

3.1 Speisen- und Getränkeversorgung

Die **Zentralküche Gourmetplan** und der **Zulieferer Stroetmann** versorgen die in der Einrichtung lebenden Bewohner mit den Haupt-, Zwischen-, Spät und Nacht Mahlzeiten. Die Speisversorgung im Seniorenzentrum erfolgt durch Menüauswahl und mit Wunschkost.

Den Bewohnern werden zum Mittagessen zwei verschiedene Wahlmenüs angeboten.

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, Wunschkost, hochkalorische oder eiweißreiche Kost an.

Die Speisenkomponenten zum Mittagessen werden täglich geliefert und in die Einrichtung gebracht. Im Cook-and Chill-Verfahren zur Endzubereitung der Komponenten, stehen in den Wohnbereichsküchen und in der Cafeteria Büfettwagen bereit.

Beim Verteilen von Speisen durch Mitarbeiter unterschiedlicher Abteilungen wird stets die allgemein verbindliche Sorgfaltspflicht eingehalten. Diese Sorgfaltspflicht ist begründet durch bestehende gesetzliche Bestimmungen (§ 4 LMHV).

Kernzeiten der Mahlzeiten sind:

Frühstück	7.30 – 9.30 Uhr
Mittagessen	12.00 – 13.30 Uhr
Nachmittagskaffee	14.30 – 16.00 Uhr
Abendessen	18.00 – 19.30 Uhr

Die Bewohner können die Zeiten frei wählen, es erfolgen dann individuelle Sonderabsprachen. Zwischen- und Spätmahlzeiten stehen jederzeit im Wohnbereich zur Verfügung.

Auf dem Wohnbereich, in den Wohngemeinschaften besteht die Möglichkeit einzelne Komponenten der Mahlzeiten zuzubereiten und auf besondere Bewohnerwünsche und Bedürfnisse einzugehen. Dies ist insbesondere im Rahmen der aktivierenden und orientierenden Begleitung von hoher Bedeutung.

Der Speiseplan wird in seniorengerechter Schriftgröße in den Gemeinschaften, dem Wohnbereich und in der Cafeteria ausgehängt. Er wird ebenfalls auf den Tischen im Speisezimmer ausgelegt. Vollständig immobile Bewohner erhalten einen Speisplan bzw. werden von den Mitarbeitern der Pflege gefragt, welche Mahlzeiten sie wählen. Ist es nicht möglich, werden Vorlieben bei Angehörigen erfragt, erprobt und festgehalten.

Der Speiseplan wird mit Vertretern des Bewohnerbeirates besprochen.

Unterschiedliche Getränke (Kaffee, Tee, Wasser, Säfte) stehen den Bewohnern jederzeit in unbegrenzter Menge zur Verfügung. Alkoholische Getränke werden an Festtagen und Sonntagen angeboten. Sie können darüber hinaus im Haus käuflich erworben werden.

3.1 Wäscherei

Die Wäscheversorgung wird durch einen externen Anbieter, der **Firma CWS BOCO**¹ durchgeführt. Hierzu gilt das entsprechend im Mietservice-Vertrag verhandelte Leistungsverzeichnis.

Die Wäsche wird bewohnerbezogen in den eigenen Zimmern mit dafür vorgesehen Kleidersäcken gesammelt. Die Wäsche wird seitens CWS BOCO gezeichnet.

Die saubere Wäsche wird durch die Mitarbeiter in der Hauswirtschaft (**GFO Hauswirtschaftservice mbH**) auf die Zimmer verteilt. Nach Absprache mit Bewohnern oder den Mitarbeitern der Pflege räumen sie die Wäsche in die Bewohnerschränke.

3.3 Hausreinigung

Die Unterhaltsreinigung und Sichtreinigung der Einrichtung wird an die **GFO Reinigungsservice mbH** fremdvergeben. Die Unterhalts- und Sichtreinigung umfasst die Reinigung des Wohnraumes, der Gemeinschaftsräume und der übrigen Räume des Hauses.

Die Reinigung der Wohnbereiche erfolgt fünfmal die Woche als Unterhalts- und Sichtreinigung (montags, dienstags, donnerstags, freitags, samstags). Genaues wird durch einen dezidierten Leistungskatalog des Fremddienstleisters festgelegt.

¹ Mietservice-Vertrag vom 07.01.2014

3.4 Haustechnik

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

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

Weiterhin ist er für die Haus- und Gartenpflege sowie für die Müllentsorgung zuständig.

3.5 Umfeldgestaltung

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

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.

Im Haus werden feste Orte am Ende der Flure und in den Kommunikationsecken, in den Gemeinschaftsräumen und im Café sowie auf der Empfangstheke zur jahreszeitlichen Dekoration bestimmt.

Die Dekoration ist aufeinander abgestimmt. Die Verantwortung obliegt der Hauswirtschaftsleitung.

4. Personelle Rahmenbedingungen

Für die hauswirtschaftliche Versorgung in der Einrichtung steht eine Hauswirtschaftsleitung (1 VK) und eine hauswirtschaftliche Vertretungskraft (0,50 VK) zur Verfügung.

Die Besetzung der Wohnbereiche Erde werden von den Mitarbeiterinnen der GFO Hauswirtschaftsservice von 07:00Uhr – 13:30Uhr und montags und donnerstags von 14:45 Uhr – 20:00 Uhr und die restlichen Wochentage von 16.30 Uhr bis 20.00 Uhr, Wohnbereich Sonne von 07:00Uhr – 13:30Uhr und von 15.00 Uhr – 19:30Uhr, Wohnbereich Himmel und Wald & Wiese von 07:30Uhr – 09:30Uhr (Mo., Mi., Fr. bis 10:00Uhr), von 11:30Uhr – 13:30Uhr und von 17:00Uhr (17:30Uhr) – 19:00Uhr (19:30Uhr) abgedeckt.

Für die Reinigung stehen durch den Fremddienstleister stehen der Einrichtung sieben Mitarbeiterinnen zur Verfügung.

5. Qualitätssicherung

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



- **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.