



1.4 Hauswirtschaftskonzept ASB Seniorenzentrum „Lichtblick“

Hauswirtschaftskonzept

Das Hauswirtschaftskonzept, als Grundlage einer ganzheitlichen und menschenwürdigen Betreuung, beinhaltet Grundsätze, um das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohner zu erhalten.

Es dient als Handlungsorientierung für die Mitarbeiter und basiert auf dem Leitbild des ASB.

Im Seniorenzentrum „Lichtblick“ möchten wir pflegebedürftigen Menschen durch eigene Gestaltungsmöglichkeiten und einer guten Atmosphäre ein gutes, wohnliches Umfeld schaffen.

Besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf der Schaffung von Privatsphäre und Intimität sowie auf der Gestaltung von Ruhezeiten einerseits und sozialer Gemeinschaft andererseits.

Die Gemeinschaftsbereiche bieten die Möglichkeit, hauswirtschaftliche Gewohnheiten und Neigungen nach individuellen Wünschen in den Alltag zu integrieren.

Bei der Gestaltung der Wohnräume sowie der Nutzflächen im Außenbereich wird den Bedürfnissen der Bewohner Rechnung getragen. Im Hinblick auf Atmosphäre, Milieugestaltung und Orientierung, findet sich stets ein jahreszeitlicher Bezug. Die Wohnumgebung wird an biographischen Erfahrungen und der aktuellen Lebenswelt der Bewohner angepasst. Ein Farbkonzept der Einrichtung unterstreicht Ambiente und Orientierung.

Ziele

- ☒ Schaffung einer klaren Arbeits- und Organisationsgrundlage
- ☒ Orientierung an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen
- ☒ Wirtschaftlichkeit
- ☒ Koordination der verschiedenen hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche durch übergreifende Regelungen
- ☒ Umgang mit Personal, Inventar, Energie
- ☒ Qualitätssicherung
- ☒ Bewohnerzufriedenheit

Hauswirtschaftliche Leistungen im Überblick

Es liegen schriftliche Regelungen in den Bereichen Hauswirtschaft, Reinigung, Verpflegung, Hausgestaltung, Leistungsangebot, Hygiene, Zusammenarbeit und Koordination mit anderen Dienstleistern vor. Die Fortbildung aller beteiligten Mitarbeiter ist eine wichtige Grundlage, um neben der fachlichen Tätigkeit, den adäquaten Umgang mit geronto-psychiatrisch veränderten und schwerpflegebedürftigen Bewohnern zu sichern und zu erhalten. Bei allen Prozessen werden Mitarbeiter aktiv in die Erarbeitung miteinbezogen. Beschwerden der Bewohner werden zeitnah bearbeitet, um ein hohes Maß an Zufriedenheit zu schaffen.

Unterhaltsreinigung

Die fachgerechte Reinigung dient dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Bewohner. Sie sorgt für hygienisch einwandfreie Lebensverhältnisse. Die regelmäßig geplante und durchgeführte sachkundige Reinigung einschließlich des verwendeten Materials ist eine wichtige Grundlage für die optimale Pflege und Betreuung und unterstützt die Werterhaltung von Gebäude, Wohnraum und Ausstattung.

Version:	Stand:	Erstellt:	Geprüft und Freigabe:	Ablage / EDV	Seite
2.4	20.07.2023	Brunhilde Schäfer/Jeannine Übler	HL – QMB - PDL	QM/1.0 Konzepte	1 von 6



Qualitätsmanagement - Handbuch

Die Unterhaltsreinigung wird von unseren hausinternen Reinigungspersonal durchgeführt. Es erfolgt an allen Tagen eine Voll- oder Sichtreinigung. Die Mitarbeiter sollen zu den Bewohnern einen guten Umgang haben und sich somit mit dem Unternehmen identifizieren. Eine Leistungsbeschreibung und Reinigungspläne sichern eine verlässliche Durchführung. Desinfektionspläne sind erarbeitet und hängen in den entsprechenden Räumen aus.

Es erfolgt 2 x jährlich eine Glasreinigung durch einen externen Anbieter.
Alle Leistungen werden regelmäßig überprüft und schriftlich dokumentiert.

Wäscheversorgung

Eigene Kleidung bedeutet ein Stück persönlicher Identität. Für das Wohlbefinden der Bewohner spielt Sauberkeit von Kleidung und Wäsche eine wesentliche Rolle. Dies sicherzustellen ist die Aufgabe der Wäscheversorgung.

Die Wäscheversorgung wird deshalb von einem zertifizierten Unternehmen durchgeführt. 2 x wöchentlich wird die Schmutzwäsche zentral abgeholt und die reine Wäsche geliefert. Die Bewohnerwäsche wird bewohnerbezogen abgeworfen, abgeholt, gewaschen und wieder geliefert.

Die Wäschekennzeichnung erfolgt durch die Wäscherei. Es liegen schriftliche Regelungen im Umgang mit der Wäscheversorgung vor. Hier werden individuelle Wünsche berücksichtigt. Die Zusammenarbeit mit der Wäscherei basiert auf einem kontinuierlichen Austausch und regelmäßigen Begehungen um die Bedürfnisse sicher zu stellen.

Zu allen Prozessen finden sich Arbeits- und Verfahrensanweisungen, die stets aktuell angepasst werden.







Speisenversorgung

Essen und Trinken haben einen hohen Stellenwert für die Gesundheit und das Wohlergehen eines Menschen. Die Verpflegung stellt eine individuelle, altersgerechte, abwechslungsreiche, vielseitige und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken sicher.

Die Speisenplanung und -auswahl wird in enger Zusammenarbeit mit den Bewohnern, oder deren Vertreter festgelegt.

Eine Köchin kocht für die Bewohner der Einrichtung ein ausgewogenes, vielfältiges wie auch seniorengerechtes Mittagessen. Das Frühstück, sowie die Zwischenmahlzeiten und das Abendessen werden in der Zentralküche zubereitet. Das von allen Mitarbeitern angestrebte leibliche Wohl der Bewohner trägt in hohem Maße zur Lebenszufriedenheit bei.

Leistungen

-  Frühstück: zwischen 7:30 – 09:00 Uhr
(ab 8:00 Uhr auf dem Demenzbereich zum Wildbad)
-  Zwischenmahlzeit ab 10:30 Uhr
-  Mittagessen: zwischen 12:00 – 13:00 Uhr
-  Kaffee: zwischen 14:30 - 15:30 Uhr
-  Abendessen: zwischen 18:00 - 19.30 Uhr
-  Spätmahlzeit ab 22:00 Uhr

Getränke zur ausreichenden Flüssigkeitsversorgung unserer Bewohner stehen ganztägig zur Verfügung.

Es wird gereicht:

Tafelwasser, Fruchtsaftgetränk, diverse Teesorten, Kaffee und Milch.

Version:	Stand:	Erstellt:	Geprüft und Freigabe:	Ablage / EDV	Seite
2.4	20.07.2023	Brunhilde Schäfer/Jeannine Übler	HL – QMB - PDL	QM/1.0 Konzepte	2 von 6



Qualitätsmanagement - Handbuch

Angebot

Für die Bewohner besteht eine Auswahl an Frühstückskomponenten, aus denen jeder frei wählen kann.

Das Mittagessen besteht aus Suppe, Hauptgericht, Nachspeise und Getränk
Es werden mehrere Menüs angeboten.

- ☒ Menü 1 Vollkost
- ☒ Menü 2 Vollkost mit alternativer Beilage oder fleischloser Kost

Im Durchschnitt enthält das wöchentliche Mittagessen die empfohlenen Nährwerte für Senioren.
Die Speisen werden tgl. frisch zubereitet und vor der Ausgabe auf die vorgeschriebene Temperatur geprüft. Vorlieben, Abneigungen und Essgewohnheiten sollen hierbei Berücksichtigung finden. Es wird unter anderem auch zerkleinerte, weiche oder passierte Kost angeboten. Sonderwünsche, sowie Sonderkostformen und Beratungsgespräche werden berücksichtigt.
Bei ernährungsbedingtem Untergewicht (Bodymaßindex unter 20,0) wird eine hochkalorische Nahrung verabreicht.

Das Abendessen besteht aus:

Brot, Wurst und Käse sowie wechselnden Produkte wie Wurstsalat, Brei und Pudding. Einmal bis zweimal die Woche wird ein warmes Abendessen angeboten wie z. B. Weißwurst, Wiener oder Toast Hawaii.

Verteilung der Speisen

Die Darreichung der Speisen wird auf jeden Bewohner individuell abgestimmt. Durch erfahrene Mitarbeiter der Hauswirtschaft ist gewährleistet, dass Vorlieben und Bedürfnisse der Bewohner bekannt sind und berücksichtigt werden, das heißt:

- ☒ Bewohner, die noch selbst ihr Brot oder Brötchen streichen können oder ihr Fleisch noch selbst schneiden, bekommen es auch entsprechend dargereicht.
- ☒ Für Bewohner, die nicht mehr in der Lage sind selbst Brote zu richten oder ihr Fleisch zu schneiden, werden die Mahlzeiten so zubereitet, dass sie diese ohne Probleme zu sich nehmen können.
- ☒ Die Mittagsmahlzeiten werden direkt in den Speiseräumen geschöpft, so dass die Portionsgrößen somit individuell verteilt werden.

Festlichkeiten

Festliche Höhepunkte, die übers Jahr verteilt sind, werden in der Verpflegung von der Küche übernommen, wobei die Wünsche der Bewohner berücksichtigt werden.

Ess- und Tischkultur

Jeder Bewohner hat seinen festen Platz in der jeweiligen Hausgemeinschaft wobei aber, sollte ein Bewohner in einer anderen Hausgemeinschaft essen wollen, er dies durchaus kann. Bei neuen Bewohnern wird abgewogen an welchen Tisch sie am besten zu welchem Bewohner passen könnten, damit sie sich wohl fühlen. An Geburtstagen der Bewohner wird an deren Platz eine besondere Dekoration vorbereitet.

Einkauf




Nur Waren uns bekannter Lieferanten kommen zur Verarbeitung und Ausgabe. Es werden nur einwandfreie Lebensmittel angenommen und ausgegeben.

Version:	Stand:	Erstellt:	Geprüft und Freigabe:	Ablage / EDV	Seite
2.4	20.07.2023	Brunhilde Schäfer/Jeannine Übler	HL – QMB - PDL	QM/1.0 Konzepte	3 von 6



Qualitätsmanagement - Handbuch

Zur Sicherstellung werden Checklisten geführt:

-  Wareneingangsprüfung
-  Lagerlisten
-  Lieferantenbewertungen

Lagerung

Zur Temperaturkontrolle und -überprüfung stehen folgende Geräte zur Verfügung:
Thermometer in allen Kühleinrichtungen, sowie ein Temperaturmessgerät.
Alle Lebensmittel werden ordnungsgemäß gelagert und zur Verarbeitung geführt.

Die Mitarbeiter werden jährlich über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln unterwiesen und auf mögliche Risikobereiche hin sensibilisiert.
Alle zubereiteten Speisen werden in speziellen Behältnissen gelagert und transportiert.
Die Überwachung der Temperaturen wird mit Hilfe von Protokollisten dokumentiert.

Hygiene

Es wird nach einem Reinigungs- und Desinfektionsplan gearbeitet und durch Checklisten dokumentiert.

Es werden alle Vorgaben des Hygienekonzeptes erfüllt und eingehalten.















Personal

Es ist eine Hauswirtschafterin für den korrekten Umgang im Hinblick auf eine optimale Speiserversorgung und Lagerhaltung eingesetzt. Ein Haustechniker ist verantwortlich für die haustechnischen Leistungen.



Haustechnik

Das Haustechnikkonzept beinhaltet die Grundsätze der hauswirtschaftlichen Versorgung als Grundlage einer ganzheitlichen und menschenwürdigen Betreuung. Eine gut koordinierte Haustechnik trägt wesentlich zum Wohlbefinden unserer Bewohner bei. Die Haustechnik nimmt regelmäßig an funktionsübergreifenden Besprechungen teil. Neben den pflegerischen und betreuenden Leistungen ist die Haustechnik eine weitere Kernleistung in unserem Haus.

Aufgaben der Haustechnik

-  Sicherstellung eines nahtlosen, möglichst störungsfreien und koordinierten ineinandergreifen haustechnischer anderer Leistungen.
-  Orientierung an den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen
-  Koordination mit verschiedenen Arbeitsbereichen aus Hauswirtschaft und Pflege
-  Umgang mit Personal, Bewohnern, Besuchern, Inventar und Energie
-  Schaffung einer klaren transparenten Arbeits- und Organisationsgrundlage
-  Wert und Funktionserhalt von Gebäuden der Einrichtung, der Möbel, Technischen Einrichtungen und des Bewohnereigentums
-  Wahrung der Individualität der Bewohner beim Einrichten ihrer Zimmer
-  Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen (Wartung, Inspektion, Instandhaltung etc.)
-  Angebot kostengünstiger Reparaturen für Bewohner
-  Pflege der Außenanlage und des Gartens zur Steigerung des Wohlbefindens der Bewohner
-  Schaffen eines sicheren Wohnumfeldes
-  Ermöglichen der (Tele) Kommunikation
-  Einbeziehen der Bewohner in die Abläufe
-  Erhaltung der Mobilität der Bewohner

Technische Anlagen und Einrichtungen

-  Telefonanlage
-  Rufanlage

Version:	Stand:	Erstellt:	Geprüft und Freigabe:	Ablage / EDV	Seite
2.4	20.07.2023	Brunhilde Schäfer/Jeannine Übler	HL – QMB - PDL	QM/1.0 Konzepte	4 von 6



Qualitätsmanagement - Handbuch

- Heizungsanlage
- 1 Aufzugsanlage
- Lüftungsanlage
- Brandmeldeanlage, Brandschutztüren
- Elektronische Anlage
- Blitzschutzanlage
- Beleuchtungsanlage
- Gas- und Wasseranlage

Technischer Notdienst

- Der Haustechniker ist bei Notfällen der Haustechnik nach seiner regulären Arbeitszeit telefonisch erreichbar
- Die Rufnummer des Haustechnikers ist in der Verwaltung und auf den Wohnbereichen hinterlegt. Der Haustechniker kann innerhalb von circa 30 Minuten vor Ort sein.
- Wenn erforderlich, verständigt die Haustechnik andere Fachfirmen, die eine Rufbereitschaft/ einen Notdienst gewährleisten. Diese Fachfirmen sind insbesondere bei Störungen an den Fahrstühlen, an der Heizungsanlage und an der Telefon-/Rufanlage rund um die Uhr erreichbar.

Abfallentsorgung

Folgende Fraktionen werden in der Einrichtung getrennt gesammelt.

- Biomüll
- Wertstoffe (gelber Sack)
- Glas
- Pappe und Papier
- Restmüll

Pflege der Außenanlage

- Die Pflege der Außenanlage wird von der Haustechnik übernommen.
- Geschnitten werden Bäume, Hecken, Rosen, Efeu und Gras. Außerdem ist die Beseitigung von Unkraut ein wesentlicher Bestandteil der Arbeit.
- Der Springbrunnen wird gepflegt und von Schmutz befreit
- Grünschnitt wird entsorgt
- Wege und öffentliche Aufenthaltsbereiche werden wöchentlich gereinigt und ggf. von Moos befreit
- Um Stolpergefahren zu beseitigen, werden Wege und Wegplatten unmittelbar repariert

Winterdienst

- Den Winterdienst übernimmt ein Mitarbeiter der Haustechnik, außerhalb der normalen Arbeitszeiten steht bei starkem Schneefall oder plötzlicher Eisglätte immer der Haustechniker zur Verfügung um Wege schnee- und eisfrei zu halten.
- Der Haustechniker führt den Winterdienst auf dem gesamten Gelände durch

Weiter Aufgaben

- Sicherheitsbeauftragter
- Brandschutzbeauftragter
- Fachkraft für Arbeitssicherheit
- Die Aufgabe Hygienebeauftragte ist der Pflegedienstleitung zugeordnet

Fortbildung

- Der Haustechniker nimmt jährlich an Fortbildungen teil
- Im Rahmen ihrer Zusatzfunktion nimmt jeder Mitarbeiter an Qualifizierungsmaßnahmen teil
- Weiter jährliche Schulungsthemen sind Gefahr- und Biostoff-Verordnungen
- Belehrung Infektionsschutz
- Arbeitsschutz
- Vorbeugender Brandschutz

Version:	Stand:	Erstellt:	Geprüft und Freigabe:	Ablage / EDV	Seite
2.4	20.07.2023	Brunhilde Schäfer/Jeannine Übler	HL – QMB - PDL	QM/1.0 Konzepte	5 von 6



Qualitätsmanagement - Handbuch

Maßnahmen zur Überprüfung der Zielerreichung

Im QM-Handbuch sind folgende Dokumente zur Beschreibung und Dokumentation der erbrachten Leistungen enthalten:

- Auflistung der täglichen, wöchentlichen, monatlichen
 - Wochenpläne plus Dokumentation
 - Monatspläne plus Dokumentation
- Checklisten und Verfahrensanweisungen zur Durchführung und Dokumentation von Wartungs-, Instandhaltung- und Inspektionsarbeiten
- Anforderungsscheine für Reparaturarbeiten inkl. Dokumentation

Fazit

Unser Bestreben ist es, neben einer professionellen Pflege auch eine dauerhaft gesicherte, hauswirtschaftliche Versorgung unserer Bewohner sicher zu stellen. Sämtliche Prozesse finden sich in Verfahrensanweisungen um eine möglichst hohe Zufriedenheit der Bewohner zu erreichen und den Bewohnern ein Gefühl der Geborgenheit und des „zuhause sein“ zu ermöglichen

Version:	Stand:	Erstellt:	Geprüft und Freigabe:	Ablage / EDV	Seite
2.4	20.07.2023	Brunhilde Schäfer/Jeannine Übler	HL – QMB - PDL	QM/1.0 Konzepte	6 von 6