



**Hauswirtschaftliches Konzept
des Ambulanten Pflegedienstes
Senioren-Park carpe diem®
in Aachen**

Stand Januar 2019

Nutze den Tag – dies ist der Grundgedanke für das neuartige Konzept, welches in den Senioren-Parks carpe diem verwirklicht wurde und an der Maxime „So viel Selbständigkeit wie möglich, so viel Betreuung und Pflege wie nötig“ ausgerichtet ist.

Hauswirtschaftliches Konzept

Schaffung einer wohnlichen Atmosphäre im häuslichen Bereich

Ambulanter Pflegedienst carpe diem
Aachen

Gliederung der Konzeption

1. Vorwort und Zielsetzung

2. Grundsätze einer guten Verpflegungspraxis durch den ambulanten Dienst

3. Versorgungsleistungen der Küche erfolgt durch "Vier Jahreszeiten"

3.1. Der Speiseplan erfolgt durch "Vier Jahreszeiten"

4. Reinigungskonzept

4.1. Reinigungsaufgaben und Haushaltsführung

4.2. Reinigungsmittel und Gerätschaften

5. Botengänge und weitere hauswirtschaftliche Leistungen

6. Wäscheversorgung

6.1. Wäsche - Service

6.2. Pfleglicher Umgang mit Ihrer Wäsche

6.3. Kooperationspartner

6.4. Ausbesserungsarbeiten

7. Mitarbeiterstruktur

7.1. Betriebszeiten Hauswirtschaft

7.2. Hauswirtschaftsvisiten

7.3. Mitarbeiterschulungen

8. Der Fuhrpark

1. Vorwort und Zielsetzung

Nutze den Tag ...

... ist der Grundgedanke für das neuartige Konzept das in den Senioren - Parks carpe diem verwirklicht wurde. Zusätzlich wurde in Aachen der ambulante Pflege- und Hauswirtschaftsdienst eingerichtet, um hilfe- und pflegebedürftigen Menschen in kommunalen Umkreis unsere professionelle Betreuung zu Hause in ihrer gewohnten Umgebung zu bieten. Durch die 24 Std. Rufbereitschaft können Sie jederzeit sicher sein, einen Ansprechpartner in Notsituationen zu haben. Somit gibt es eine Rundum - Versorgung unter einem Namen und unter einem Grundgedanken:

Soviel Selbständigkeit wie möglich, bei so viel Betreuung wie nötig.

2. Grundsätze einer guten Verpflegungspraxis durch den ambulanten Dienst und der Hauswirtschaft

Es ist so einfach, zu Hause gesund zu genießen ...

Unsere Mitarbeiter sind behilflich beim Einkauf, vorbereiten oder bei der Zubereitung der Speisen im häuslichen Bereich.

Über unseren Menü-Service besteht aber auch die Möglichkeit für unsere Kunden sich Essen aus unserem Restaurant "Vier Jahreszeiten" täglich frisch anliefern zu lassen.

Damit die Freude und Lust am Essen wieder entsteht oder erhalten bleibt, legen wir besonderen Wert auf Geschmack, Geruch und Aussehen durch attraktive Speisekombinationen.

- Speisen und Gerichte werden möglichst frisch zubereitet.
- Bevorzugt werden schonende Gar - Techniken eingesetzt.
- Regionale Gerichte werden bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt.
- Falls erforderlich werden spezielle Diäten angeboten.
- Neue Erkenntnisse im Bereich Ernährung werden zeitnah umgesetzt.
- Durch das HACCP - Konzept wird die Qualitätssicherung in der Küche abgedeckt.

3. Versorgungsleistungen der Küche

Der Ambulante Dienst übernimmt den Menüservice und liefert täglich ab 11:30 Uhr die bestellten Menüs in Tablettform aus und nimmt ggf. die Tablettbox vom Vortag wieder mit.

3.1. Der Speiseplan

Der Speiseplan wird monatlich von einem der Köche oder der Küchenleitung erstellt, ebenfalls von der Küchenleitung genehmigt, dem Vorsitzenden der Bewohnervertretung sowie der Einrichtungsleitung zur Kenntnisnahme vorgelegt.

Alle drei Personen dokumentieren diesen Vorgang durch Unterschrift auf dem Monatsspeiseplan.

Beim Menüservice wird der Speiseplan für den zukünftigen Monat mit der Auslieferung der Speisen mit ausgehändigt.

Waagrecht:

- 1 Zeile Überschrift mit Datum (Von - Bis)
- 2 Zeile Menü aufgeteilt in
- Menü 1, Menü 2, Kaffee und Abendessen
- Suppe und Dessert werden pro Tag ebenfalls angegeben.

Senkrecht:

- wird der Wochentag angegeben (Montag bis Sonntag).

Unter dem Speiseplan sind die Zusatzstoffe aufgeführt. In der Menübeschreibung sind sie als kleine Fußnoten angegeben.

Ebenfalls sind die Kalorienangaben zu den einzelnen Gerichten angeben. Auf der rechten Seite ist abzulesen wer den Speiseplan erstellt und genehmigt hat.

4. Reinigungskonzept

Grundsatz:

Die Reinigungsarbeiten werden nach dem Tagesablauf unserer Klienten ausgerichtet. Wir möchten mit unserer ambulanten Hauswirtschaft unsere Klienten in ihren täglichen Leben unterstützen und ihnen somit die Möglichkeit geben, so lange wie möglich in ihren Privaträumen wohnen zu können.

Haushaltsführung

Wir

- kommen zu Ihnen und bieten Ihnen eine individuelle Beratung
- erstellen Arbeits- und Aufgabenplanung
- übernehmen nach Wunsch Urlaubs- oder Krankheitsvertretung
- übernehmen hauswirtschaftliche Arbeiten, wann immer Sie uns brauchen.

Ihre Vorteile

- Sie haben immer den gleichen Ansprechpartner
- Wahrung Ihrer Privatsphäre
- Sie vereinbaren mit uns die zu erbringenden Leistungen
- keine langwierige Suche nach einer Haushaltshilfe
- keine Arbeitgeberpflichten
- gut geschulte Mitarbeiterinnen
- flexible Einsatzbereiche.

4.1. Reinigungsaufgaben und Haushaltsführung

Folgende Reinigungsaufgaben werden durchgeführt:

- Unterhaltsreinigung alle Wohnräume, Küche und Sanitäranlagen, nach individuellen Wunsch täglich, wöchentlich oder monatlich
- Grundreinigung alle Wohnräume, Küche und Sanitäranlagen
- Sonderreinigung wie Fensterreinigung, Gardinen waschen uvm.
- Frühjahrsputz
- nach einer Feier

- nach Renovierungen
- Teppichreinigung

Haushaltsführung:

- Planung
- Organisation
- Verpflegung.

4.2. Reinigungsmittel und Gerätschaften

Die Reinigungsmittel und Gerätschaften, die für die Reinigungsaufgaben in den Räumlichkeiten unserer Klienten eingesetzt werden, werden in der Regel von den Klienten zur Verfügung gestellt. Hierbei handelt es sich um handelsübliche Haushaltsreiniger und Gerätschaften.

Auf Wunsch können auch Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt werden. In diesem Fall würden die Mitarbeiter den Desinfektionsreiniger auf jeden Fall aus unserem Haus mitbringen. Sie möchten, dass wir auch die benötigten Reinigungsmittel mitbringen? Kein Problem, wir können Ihren Wunsch erfüllen und bringen alle benötigten Reinigungsmittel mit zu Ihnen nach Hause.

Die von uns zur Verfügung gestellten Reinigungs- und Desinfektionsmittel würden wir Ihnen zum Einkaufspreis weiterleiten.

5. Botengänge und weitere hauswirtschaftliche Leistungen

Zu den hauswirtschaftlichen Aufgaben gehören auch Botengänge.

Folgende Botengänge leisten wir:

- Einkaufen und Besorgungen
- Klient zum Amt bringen
- Klientenhund Gassi führen.

Weitere hauswirtschaftliche Leistungen:

- Haushaltsservice für Senioren und Senioren WG's (regelmäßige Präsenz im Haushalt)
- Babysitting und Kinderbetreuung
- Familienfeiern, wir gehen Ihnen bei den Vorbereitungen zur Hand
- Betreuung bei Kur und Krankheit
- Hausbetreuung bei Abwesenheit
- Vermittlung von anderen Dienstleistungen wie Reparaturservice, Gartenservice und Entrümpelungen
- Ernährungsberatung.

6. Wäscheversorgung

6.1. Wäsche - Service

Unser Wäscheservice beginnt bei Ihnen zu Hause. Wir waschen Ihre Wäsche entweder bei Ihnen vor Ort oder holen Ihre Wäsche bei Ihnen zuhause ab und bringen diese wieder zurück bis an Ihre Haustür. Individuelle Termine können je nach Vereinbarung mit uns vor Ort abgesprochen werden.

6.2. Pflegerischer Umgang mit Ihrer Wäsche

Wir waschen Ihre Wäsche nach Hausfrauenart, ohne chemische Reinigung, sondern mit Wasser und entsprechenden Waschmitteln.

Selbstverständlich kommt Ihre Wäsche nicht mit Schadstoffen wie z.B. Nikotin in Kontakt.

6.3. Kooperationspartner

Wäscherei Offermann, in Simmerath.

Den aktuellen Preisaushang bekommen Sie von uns zur Verfügung gestellt.

6.4. Ausbesserungsarbeiten

Wir führen auch kleinere Ausbesserungsarbeiten wie z.B. Knöpfe annähen usw. an Ihre Wäsche durch.

7. Mitarbeiterstruktur

Pflegedienstleitung /Hauswirtschaftsleitung

Hauswirtschaftliche Mitarbeiter

Service-Fahrer

7.1. Betriebszeiten Hauswirtschaft

Unsere Betriebszeiten beim Ambulanten Dienst Hauswirtschaft sind:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr.

Die Wünsche unserer Klienten werden bei den Einsatzzeiten natürlich berücksichtigt.

7.2. Hauswirtschaftsvisiten

Um alle Reinigungs- und Hauswirtschaftsarbeiten überwachen und kontrollieren zu können, finden regelmäßig durch die Hauswirtschaftsleitung unangemeldete Hauswirtschaftsvisiten statt.

Es werden die Mitarbeiter und deren Fachwissen überprüft. Außerdem werden die Dokumentation und die Arbeitsergebnisse kontrolliert.

7.3. Mitarbeiterschulungen

Jährlich finden Mitarbeiterschulungen in den Bereichen Hygiene, praktische Anwendungen und umweltgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln statt.

Hierdurch wird ein qualitativ und quantitativ hochwertiges Ergebnis durch unsere Mitarbeiter erreicht.

8. Der Fuhrpark

Da der Umweltschutz uns wichtig ist wurde 2018 angefangen den Fuhrpark auf E-Mobilität umzustellen. Im Laufe der nächsten Jahre sollen alle herkömmlichen PKW's gegen E-PKW's ausgetauscht werden. Die beiden in 2018 gelieferten E-PKW's erfreuen sich bei den Mitarbeitern einer hohen Akzeptanz und Beliebtheit.

Aachen, im Januar 2019

Ulrich Kölsch

Leiter des Senioren-Parks carpe diem®