



Verpflegungskonzept

des 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.

Verpflegungskonzept senioren – Park carpe diem Aachen

Der Senioren-Park carpe diem Aachen besteht aus einem ambulanten Dienst, einem Pflegebereich mit 91 Heimplätzen, einem öffentlichen Cafe-Restaurant, Betreutes Wohnen mit 28 Wohnungen, Friseur, eigener Wäscherei, Freizeit- und Therapieeinrichtungen.

Vorwort zur Zielsetzung

Durch bewohnerorientierte Verpflegungsansätze möchten wir das Wohlbefinden und die Lebenszufriedenheit der Bewohner steigern und optimieren.

Wir möchten ein Klima schaffen, in dem die Bewohner aufblühen und einen schönen und Ihnen angemessenen Lebensabend verbringen können. Dabei richtet sich das Konzept vor allem an die Fähigkeiten der Heimbewohner und nicht an ihre Defizite. Es gilt besonders den demenziell veränderten Bewohnern besondere Aufmerksamkeit zu schenken und alles zu tun, um ihnen gerecht zu werden.

Das Sichern der Qualität und Quantität des Leistungsangebotes im Seniorenpark für die Verpflegungsteilnehmer ist unser oberstes Ziel!

Um dieses Ziel zu erreichen ist uns wichtig das Mitwirkungsrecht und Mitbestimmungsrecht der Bewohner, dass sich aus den dem Wohn- und Teilhabegesetzes ergibt, in der Speiseversorgung mit aufzunehmen. Hierzu gibt es unterschiedlichste Möglichkeiten, die in diesem Konzept näher beschrieben werden. Beispielhaft sei Hier der Essenkreis erwähnt, ein regelmäßiges Treffen der Bewohner und Küche, bei diesem werden die Wünsche der Bewohner in den Speiseplänen der nächsten drei Monaten berücksichtigt.

Versorgungsleistungen der Küche

Die Küche produziert zurzeit täglich ca. 380 Vollportionen, aufgeteilt in:

- 91 Vollportionen für die Wohnbereiche
- 15 Vollportionen in Tablettform außer Haus (Menüservice)
- 250 Teilportionen Kindergärten und Schulen
- 30 Vollportionen im Restaurant für Gäste (Vorwiegend Mieter aus dem Betreuten Wohnen) und Mitarbeiter.
- Es ist geplant den Menü- und Partyservice weiter auszubauen

Die Versorgungsleistungen der Küche sind aufgeteilt in:

- 08:00 bis 10:00 Uhr Frühstück
- 12:00 bis 13:30 Uhr Mittag
- 15:00 bis 16:30 Uhr Kaffee
- 18:00 bis 19:30 Uhr Abendbrot

Zwischenmahlzeiten und Spätmahlzeiten stehen in jeder Wohnküche jederzeit zur Verfügung. Die Kühlschränke in den Wohnküchen sind immer mit einem Sortiment an Speisen und Getränken bestückt. Hier haben die Bewohner jederzeit Zugang oder sie lassen sich von den Pflegekräften etwas servieren.

Die Essenszeiten orientieren sich an den häuslichen Geflogenheiten, dies bedeutet flexible Essenszeiten für den einzelnen Bewohner.

Restaurant

Unser Restaurant 'Vier Jahreszeiten' ist montags bis sonntags von 8:00-18:00 Uhr geöffnet und bietet Platz für rund 70 Gäste.

Dort können die Tagesmenüs eingenommen werden, aber auch aus einem reichhaltigen „a la Carte“- Angebot ausgewählt werden. Außerdem stehen die Räumlichkeiten für unseren Partyservice und für Veranstaltungen zur Verfügung.

Grundsätze einer guten Verpflegungspraxis in unserer Einrichtung:

Damit 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 Gartechniken eingesetzt.
- Regionale Gerichte werden bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt.
- Festtage werden bewusst gestaltet.
- Ausrichtung von außergewöhnlichen Veranstaltungen, wie z.B. Geburtstage, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, Adventfeiern u.s.w.
- Die Bewohner (Heimbeirat) hat die Möglichkeit auf Speisenauswahl und Menügestaltung Einfluss zu nehmen.
- Auch die Befragung der Bewohner durch den Koch findet Berücksichtigung.
- Neue Erkenntnisse im Bereich Ernährung bei Demenz, Dekubitus, Schluckstörungen oder anderen Erkrankungen und physiologischen Einschränkungen finden im Speiseplan Berücksichtigung.
- Falls erforderlich, werden spezielle Diäten angeboten.
- Religiöse und Individuelle Speisewünsche, wie z.B. vegetarische Kost, können berücksichtigt werden.
- Produkte, die den Ernährungszustand eines Bewohners positiv verändern, werden zur Verfügung gestellt.
- Durch das HACCP - Konzept wird die Qualitätssicherung in der Küche abgedeckt. Es umfasst alle Arbeitsabläufe von Einkauf, Lagerhaltung, Produktion, Reinigung und Abfallentsorgung der Küche.
- Durch das HACCP - Konzept, QM, und die Hygienekommission wird die Qualitätssicherung in der Küche abgedeckt. Es umfasst alle Arbeitsabläufe von Einkauf, Lagerhaltung, Produktion, Reinigung und Abfallentsorgung in der Küche

Der Speiseplan

Der Speiseplan wird wöchentlich vom Küchenleiter bereitgestellt und vom Heimbeirat genehmigt. Bewohnerwünsche werden mündlich an das Küchenpersonal- oder Pflegepersonal herangetragen, in die Planung einbezogen und umgesetzt.

Bei der Erstellung des Speiseplanes wird sowohl die kulturelle als auch weltanschaulichen Wünsche der Bewohner berücksichtigt. Um dieses Ziel zu erreichen finden gezielte Befragungen der Bewohner durch den Küchenleiter statt. In Rahmen eines Küchenkreises werden alle Kunden und der Beirat eingeladen an dieser Sitzung teilzunehmen und ihre Wünsche zu äußern. Diese finden sich dann in den nächsten Wochen auf den Speiseplänen wieder. Dabei wird z.B. auf jahreszeitliche Wünsche

oder auf Sonderkostformen geachtet. Sind die Speisepläne erstellt, werden die Wünsche der jeweiligen Bewohner einmal in der Woche erfragt und entsprechend an die Küche herangetragen. Sollte abweichende Wünsche bestehen, so ist dies in der Regel auch möglich.

Der Heimbeirat hat immer die Möglichkeit auf seinen regelmäßig stattfindenden Sitzungen den Tagesordnungspunkt „Ernährung der Bewohner – Speiseplan“ aufzunehmen und zu diskutieren. Ergebnisse und Erkenntnisse werden an die Küchenleitung zur Umsetzung weitergeleitet. Bewohner mit speziellen Diäten werden gesondert berücksichtigt. Diesbezüglich werden die Köche regelmäßig diätetisch geschult. Außerdem werden wirtschaftliche Gesichtspunkte, wie z.B. saisonale Angebote unserer Lieferanten berücksichtigt. Außerdem gibt es die Möglichkeit, dass Bewohner mit Hilfe von Pflege- und Therapiemitarbeitern in der eigenen Wohnküche selbstständig Kochen oder Backen können.

Für die Bewohner der Wohnbereiche WB1, WB2 und WB3 wird der Speiseplan am Montagmorgen folgendermaßen verteilt:

- Infotafeln auf jedem Wohnbereich
- Im Restaurant
- In den Aufzügen
- In den Restaurantschaukästen
- Bettlägerige Bewohner werden durch das Pflegepersonal informiert und können ihre Wünsche und Bestellungen äußern.

Die Bewohner aus dem „Betreuten Wohnen“ werden wie folgt informiert:

Die Speisepläne hängen ab Montagmorgen im Eingangsbereich im Betreuten Wohnen an der Info-Tafel aus.

Beim Menüservice wird der Speiseplan für die zukünftige Woche mit der Auslieferung der Speisen mit ausgehändigt.

Der Speiseplan wird für die Bewohner gut lesbar auf weißen DIN A3 Bögen gedruckt. Er umfasst die komplette Woche von Montag bis Sonntag und ist folgendermaßen gegliedert:

- Waagrecht: 1. Zeile Überschrift mit Datum (Von – Bis)
2. Zeile Menü aufgeteilt in
Menü Vollkost, Menü Diabetikerempfehlung, Abendbeilage
Suppe und Dessert werden pro Tag ebenfalls angegeben.
- Senkrecht wird der Wochentag angegeben. (Mo bis So).

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

Dort finden Sie auch die auch die Kalorienangabe zu den einzelnen Gerichten .

Versorgungsleistungen

Die Versorgungsleistungen der Küche sind folgendermaßen aufgeteilt:

- Frühstück
- Mittagessen
- Kaffee
- Abendessen
- Abendbeilage
- Standarddiäten
- Restaurant „Vier Jahreszeiten“

Alle Verpflegungsleistungen werden als Standard definiert und routinemäßig alle 12 Monate auf Sinn und Nutzen überprüft.

Zusätzliche Dienstleistungen des Bereichs der Küche sind:

- Unterstützung des Bereichs Pflege bei Ernährungsfragen
- Ausgestalten von Jahreszeitfesten
- Aktive Bewohnereinbeziehung bei der Gestaltung des Speiseplanes.
- Unterstützung der Leitungskräfte bei Repräsentationsverpflichtungen.

Das Speisenverteilssystem

Aufgaben der Küche:

- Die Zuständigkeit und Verantwortung für die Speisenverteilung für das Frühstück und das Mittagessen obliegt der Küche. Sie findet dort ihre Grenzen, wo das Tischdecken und die Essensausgabe beginnt und die Bewohner Hilfe und Unterstützung bei der Essenseinnahme benötigen
- Die Bestückung der Wohnküchen mit grundsätzlichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel: Kaffeepulver, Teebeutel und Zwischenmahlzeiten wird täglich durch die Wohngruppenhelferinnen aufgefüllt und kontrolliert.
- Das Frühstück wird ab 07.30 Uhr für die Wohnbereiche bereitgestellt und ab 10.00 Uhr werden die Reste wieder in die Hauptküche verbracht.
- Das Mittagessen wird in Wärmewagen um 11.30 Uhr in die Wohnküchen gebracht und ab 13.30 Uhr wieder abgeholt.
- Beim Abholen der Wärmewagen wird gleichzeitig das Abendessen mitgenommen. Die Käse- und Wurstplatten werden dann im Kühlschrank bis zum Abendessen aufbewahrt.
- Diese Aufgaben werden durch unsere Wohngruppenhelferinnen ausgeführt.
- Die Wohngruppenhelferinnen unterstützen auch die Pflege bei der Verteilung der Speisen und Getränke an die Bewohner.

Die Selbstständigkeit der Bewohner soll durch das Verteilsystem soweit wie möglich gefördert und unterstützt werden.

- Für die Bewohner besteht die Möglichkeit der Auswahl von Speisen.
- Das Mittagessen wird im Vorfeld nach Menüauswahl durch die Bewohner mit Hilfe der Pflegemitarbeiter durch Bestellzettel bei der Hauptküche geordert.
- Die Speisenverteilung wird als Instrument zum Aufbau von Kommunikation und Vertrauen zu den Bewohnern verstanden.
- Während der Mahlzeiten wird den Bewohnern genügend Zeit für eine ruhige Essenatmosphäre eingeräumt.
- Die Speisen und Warmgetränke werden heiß serviert.
- Die Speisenverteilung ist gut organisiert, d.h. ohne Leerlauf seitens der Wohngruppenhelferinnen
- Der Service läuft ruhig, zügig und ohne wesentliche Lärmbelästigung durch Geschirr ab.

Ort der Mahlzeiteneinnahme:

Der Bewohner hat die freie Auswahl zwischen:

- Wohnbereich
- Eigenem Zimmer
- Cafe/Restaurant

Der Verpflegungskreislauf

- Angebotserstellung durch die Küchenleitung
- Kooperation von Bewohnern und den verantwortlichen in der Pflege (PDL, WBL, Bezugspflegekraft, Küchenleitung , Koch)
- Produktion warmer Mahlzeiten und Kaltverpflegungskomponenten in der zentralen Küche.
- Verteilen der warmen Komponenten durch Wohngruppenhelferinnen mit Hilfe von Wärmewagen.(Nach Bedarf Einsatz durch Tablettssystem):
- Essensausgabe erfolgt durch Wohngruppenhelferinnen in den jeweiligen Wohnbereichen. Siehe auch Speisenverteilssystem.

Die Versorgung im Detail:

Um der Selbständigkeit und den persönlichen Wünschen der Bewohner besser Rechnung tragen zu können, werden die Mahlzeiten nicht im Tablettssystem dargereicht, sondern von der Küche in Schüsseln und auf Platten angerichtet in die Wohnküchen geliefert. Dort werden diese im Buffetstil auf dem Esstisch bereitgestellt. Die Bewohner können sich selbst bedienen oder es wird gemäß ihren Wünschen durch eine Pflegekraft oder Wohngruppenhelferin Hilfestellung geleistet. Selbstverständlich wird den Bewohnern im Bedarfsfall das Essen auch im Zimmer serviert.

Frühstück:

Täglicher Standard für die Frühstücksmahlzeit:

- Brot, 4 verschiedene Sorten
- Brötchen, 2 verschiedene Sorten
- Butter / Margarine
- Wurst, (Aufschnitt u. Streichwurst)
- Käse, (Scheiben- u. Schmierkäse)
- Konfitüre, 2 verschiedene Sorten
- Honig, Nutella
- Eier, zweimal wöchentlich
- Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Milch, Kakao, Buttermilch, Saft
- Quark, Joghurt
- Suppen - und Breiangebote auf Anforderung
- Obst

Mittagessen:

Täglicher Standard für die Mittagsmahlzeit:

- Vorsuppe oder Vorspeise (z.B. Salat)
- 2 Hauptgerichte, (Vollkost und Diabetikerempfehlung). Ein – bis zweimal in der Woche wird Fisch angeboten.
- Dessert (Kompott, Pudding, Cremespeise, Joghurt, Obst oder Speiseeis)

Zwischenmahlzeiten:

Täglicher Standard für die Zwischenmahlzeiten:

- Tee, Kaffee, Säfte, Mineralwasser
- Div. Milchprodukte (Z.B. verschiedene Sorten Joghurt)
- Div. Frischobst und Obstsalate
- Kaltschalen
- Pudding
- Kompott
- Suppen- und Breiangebote
- Hochkalorische Nahrung
- Gebäck- und Knabbersachen

Getränke werden den ganzen Tag ohne Berechnung in den Bewohnerzimmern und in den Wohnküchen zur Verfügung gestellt.

Alkoholische Getränke werden auf Wunsch bereitgestellt und extra berechnet.

Getränkeangebot während und zwischen den Mahlzeiten:

- Mineralwasser
- Säfte / Schorlen
- Tee, (verschiedene Sorten)
- Kaffee
- Milch / Buttermilch
- Trinkbrühe
- Hochkalorische Getränke nach Bedarf

Maßnahmen zur Erhöhung der Trinkmenge:

Da sich das Durstgefühl im Alter deutlich verringert, legen wir besonderen Wert auf die Versorgung mit Getränken:

- Es werden zu allen Mahlzeiten Getränke gereicht
- Zwischendurch wird immer zum Trinken motiviert
- Getränke werden stets in Sicht und Reichweite bereitgestellt.
- Es gibt Selbstbedienungsmöglichkeiten für Getränke in den Wohnbereichen,
- dort stehen Saftdispenser zur Verfügung
- Leere Gläser werden wieder aufgefüllt
- Bei Risikobewohnern wird die tägliche Trinkmenge zur Überprüfung dokumentiert.

Maßnahmen zur Vorbeugung und Behandlung von Mangelernährung.

Mangelernährung verhindern heißt, dem Betroffenen ein Stück Lebensqualität zu erhalten. Gut ernährt alt zu werden bedeutet, gesünder und leistungsfähiger alt bzw. schneller wieder gesund zu werden. Dies zu erreichen, ist das gemeinsame Ziel von Küche und Pflege zum Wohl der ihnen anvertrauten Bewohner.

Die folgenden Ausführungen können als Maßnahmen umgesetzt werden:

- Wunschkost
- Kost bei Kau- und Schluckstörungen
- Schlucktherapie
- Berücksichtigung besonderer Kostformen
- Angebot unterschiedlicher Diätkost
- Häufig kleine Mahlzeiten
- Steigerung des Nährstoffgehaltes
- Qualitätskontrolle durch Nährwertanalysen
- Enterale Ernährung / PEG

Wichtige Aspekte bei der „Ernährungspflege“.

- Angenehme Atmosphäre beim Essen, störende Geräusche vermeiden
 - Speisen appetitlich anrichten
 - Einsatz von Gewürzen und Kräutern, die das Essen verfeinern und die Speichelproduktion anregen.
 - Aufrechte Sitzhaltung
 - Beobachten des Essverhaltens
 - Dokumentation der Nahrungsaufnahme durch Pflegemitarbeiter in den Wohnküchen und in den Bewohnerzimmern.
 - Einsatz geeigneter Hilfsmittel (z.B. Schnabelbecher)
 - Angemessene Unterstützung beim Essen durch das Pflegepersonal
- Bewohnern mit Dysphagie reichen von passierter oder pürierter Kost und andicken der Suppen und Getränke

Ernährungskonzept zur Vorbeugung von Mangelernährung bzw. Diätformen

Nur im Team ist es möglich eine Mangelernährung frühzeitig zu erkennen und gezielt Gegenmaßnahmen zu ergreifen.

Es ist geplant ein Ernährungsteam zu bilden und in regelmäßigen Abständen eine Zusammenkunft zu planen mit der Zielsetzung:

- Sensibilisierung und Qualifizierung von Pflege- und Küchenpersonal für das Thema Mangelernährung
- Eine gute Zusammenarbeit zwischen Pflege und Küche
- Festlegung der Verantwortlichkeiten
- Frühzeitiges Erkennen von Risikofaktoren für Mangelernährung
- Bewerten und Einleiten geeigneter ernährungstherapeutischer Maßnahmen bei Verdacht auf Mangelernährung.
- Die regelmäßige Teilnahme des Pflege- und Küchenpersonals an Schulungen zu verschiedenen diätetischen und ernährungsmedizinischen Themen.
- Gute Zusammenarbeit zwischen Ärzten, Angehörigen und Pflegepersonal.
- Die Küche kann sämtliche Diätformen anbieten.

Folgende Mitarbeiter arbeiten im Ernährungsteam zusammen:

- Einrichtungsleitung
- Pflegedienstleitung
- Wohnbereichsleitungen und Pflegekräfte
- Küchenleitung
- Köche
- Bewohner und Angehörige

Festlegen der Verantwortlichkeiten:

Vorgehensweise:

Die Ess- und Trinkbiographie wird bei jedem Bewohner beim Einzug einmalig von der Bezugspflegekraft ermittelt, dokumentiert und an die Küche zur Umsetzung weitergeleitet. Siehe hierzu auch die Verfahrensanweisung Essenbestellsystem vom 01.08.2011

Bei Personen mit Demenz oder nicht mehr zu befragenden Personen, sind Angehörige oder Betreuer zu befragen.

Es werden Fragen zu folgenden Bereichen gestellt:

- Übliche Essgewohnheiten des Bewohners (mit wem? Wo ? Wann ?)
- Esstraditionen
- Lebensmittelvorlieben und Abneigungen
- Trinkgewohnheiten
- Einzuhaltende Diäten
- Einzuhaltende Kostformen (z.B. pürierte Nahrung)
-

Es erfolgt eine Kontrolle des Ernährungszustandes.

Beim Vorliegen von Risikofaktoren für eine Mangelernährung (BMI < 24) wird im Vivendi eine Ernährungsdokumentation angelegt.

Bei einem monatlichen Gewichtsabfall von mehr als 5 % oder vierteljährlich 15 %, wird der Bewohner einmal im Monat gewogen. Sollte der BMI < 20 betragen wird alle 2 Wochen das Gewicht kontrolliert.

Ab einem BMI < 18 wird einmal in der Woche eine Gewichtskontrolle durchgeführt.

Die Werte werden in die Dokumentationen Ernährung eingegeben, um den Kurvenverlauf des BMI – Wertes zu kontrollieren.

Es wird eine Kalorienbedarfsrechnung ausgeführt.

Das Pflegepersonal führt mit dem Bewohner ein Gespräch und weist ihn auf die entstehenden Risiken einer weiteren Gewichtsreduktion hin. (Abweichungsprotokoll QM – Handbuch).

Der Hausarzt wird informiert!

Kontaktaufnahme zur Küche.

Hierbei werden erstmal die Möglichkeiten durch eine gezielte Auswahl oder Verfeinerung der Lebensmittel und Speisen ausgetestet, bevor man hochkalorische Nahrungsmittel einsetzt. Die Erfahrung zeigt uns, dass Bewohner lieber „ganz normal essen“, anstatt geschmacklich weniger gut schmeckende hochkalorische Fertigprodukte zu sich zu nehmen.

Hier kann das Ernährungsteam durch gute Zusammenarbeit schnell Erfolge erzielen.

Organisation der Küche

Verantwortlichkeit für den Bereich Verpflegung:

Die Küchenleitung ist für die Zielerreichung und die Innovation im Verpflegungsbereich Küche verantwortlich. Sie gestaltet ihre Ziele und Prozesse eigenverantwortlich. Dabei bindet sie das Küchenpersonal sowie den Heimbeirat in die Konzeptentwicklung mit ein. In Zusammenarbeit mit den Köchen werden Speisepläne und Arbeitsabläufe organisiert. Die diverse Arbeitsbereiche sind auf die Mitarbeiter delegiert. Gesonderte Stellenbeschreibungen geben darüber Aufschluss.

Die KL ist für die Zielerreichung im Verpflegungsbereich Wohnen verantwortlich. Außerdem ist sie Ansprechpartner für Bewohner, Angehörige und Mitarbeiter wenn es um Fragen, Bestellungen oder sonstige Probleme geht.

Mitarbeiterstruktur und Qualifizierung

Die Personalmenge zur Sicherstellung der Versorgung wird in Abhängigkeit der Belegung unter Verrechnung von zusätzlichen Fremdessern gesteuert. Bei Vollbelegung werden inklusive der Küchenleitung, 11 VK vorgehalten.

Küche und Service:

| | |
|------------------|------------------------------------|
| Vollzeitkräfte: | 3 Köche |
| Teilzeit kräfte: | 1 Köche, 2 Küchenhilfen |
| Vollzeitkräfte: | 4 Auszubildende |
| Teilzeit kräfte: | 6 Servicemitarbeiter im Restaurant |

Fortbildungen:

Die Mitarbeiter nehmen jedes Jahr an einer Hygieneschulung teil und werden nach dem Infektionsschutzgesetz informiert.

Jährlich finden weitere Schulungen statt, z.B.:

- Gesundheits- und Arbeitsschutz
- Qualitätssicherung
- Arbeitsorganisation
- Teamarbeit
- Bewohnerorientierte Schulungen, z.B. Demenz

Betriebszeiten / Diensterteilung:

| Dienst | Wochentag | Aufgaben | Einsatzbereich | Bemerkungen |
|--------|--|---|----------------------|---|
| F F | Montag bis Samstag 6,30 bis 14,30 Uhr Sonntag 6,30 bis 15,00 Uhr | Kochen | Küche | Hauptverantwortlich ! Einteilung der Mitarbeiter Speiseplan erstellen und verteilen Rückstellproben Temperaturkontrollen |
| F | Dienstag 08,00 bis 16,00 Uhr | Grund- Reinigung | Küche | Sonstiges, z.B. Backen |
| F | Mittwoch 08,00 bis 16,00 Uhr | Grund- Reinigung | Wohnküchen | Kühlschrankreinigung Grundreinigung der Geschirrspülmaschinen Entkalken der Kaffeemaschinen LBM-Kontrolle |
| F | Täglich 07,00 bis 15,00 Uhr | Beikoch | Küche | Rechte Hand von K5 |
| F | Täglich 09,00 bis 17,00 Uhr | Abwasch Und Reinigung | Küche | Verantwortlich für das Führen der Checklisten. Auffüllen der Handtuch- u. Desinfektionsspender |
| SH | Täglich 07,00 bis 15,00 Uhr | Bringt die Speisen auf die Wohnbereiche | Küche Wohnbereich | Füllt die Wohnküchen Mit Lebensmittel auf Sonstiges |

| | | | | |
|---|-----------------------------------|---------|--------------------------|---|
| R | Täglich 11,00 bis 18,00 Uhr | Service | Restaurant / Terrasse | Betreuung der Gäste Tischdekorationen und Reinigung der Theke |
|---|-----------------------------------|---------|--------------------------|---|

| | | | | |
|----------|--|---------|--------------------------|------------------------------|
| RF RS | 09,00 bis 15,00 Uhr 15,00 bis 22,00 Uhr | Service | Restaurant / Terrasse | Sonderschicht nach Bedarf |
|----------|--|---------|--------------------------|------------------------------|

Arbeitsorganisation in den Wohnküchen:

Aufgaben der Wohngruppenhelferinnen

- Ordnung in Schränken
- Tägliche Sichtreinigung (Komplette Küchenzeile, Esstische, Kühlschrank, Metallflächen)
- Ordnung und Sauberkeit der Infotafel
- Mikrowelle und Backofen nach Benutzung
- Grundreinigung der Geschirrspüler 1x wöchentlich
- Grundreinigung des Kühlschranks 1x wöchentlich
- Tägliche Kontrolle der Temperatur im Kühlschrank
- MHD-Kontrolle der Lbm 1 x täglich
- Entkalken der Kleingeräte nach Bedarf
- Grundreinigung der Thermoskannen

Aachen, im Januar 2019

Ulrich Kölsch
Leiter des Senioren-Parks carpe diem®