

Modulares Hauswirtschaftskonzept für Senioreneinrichtungen

Transparenzprüfungen unproblematisch bestehen

Ein unter anderem im Gesundheitswesen tätiger Multidienstleister hat vor vier Jahren ein eigenes Hauswirtschaftskonzept für Senioreneinrichtungen auf den Markt gebracht. Inzwischen wird das Konzept bundesweit in 34 Senioreneinrichtungen erfolgreich eingesetzt. Darüber hinaus konnten im Bereich der Reinigung sogar Kosteneinsparungen von bis zu zehn Prozent erzielt werden.

■ Wie oft muss/soll ein Bewohnerbad, ein Bewohnerzimmer wöchentlich gereinigt werden? Wann wird wo, was desinfizierend gereinigt? Welche Hygienemaßnahmen sind bei MRSA/Norovirus zu treffen? Wie sieht ein effizientes, den Anforderungen des MDK (Medizinischer Dienst der Krankenversicherung) entsprechendes QM- und Schulungssystem für Reinigung und Hauswirtschaft aus? Wie kann meine Einrichtung die finanziellen Vorgaben der Kostenträger für den Bereich der Unterkunft und Verpflegung einhalten? 5 von 31 Fragen zur Hygiene und Reinigung, die im Reinigungskonzept „proVita top“ von Gies Dienstleistungen beantwortet werden.

Module für Reinigung, Verpflegung und Hauswirtschaft

Das modulare Hauswirtschaftskonzept für stationäre Senioreneinrichtungen wurde 2008 vom Dienstleister erfolgreich im Markt eingeführt. Das Konzept deckt die Bereiche Reinigung („proVita top“), Verpflegung („proVita plus“) und hauswirtschaftliche Dienste („proVita service“) ab. Es beschreibt auf insgesamt 82 Seiten Qualitätskriterien des MDK, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), des Robert Koch-Instituts (RKI) und anderer Organisationen zum Thema Unterkunft und Verpflegungsleistungen. Es liefert auf alle Fragen/Qualitätsanforderungen entsprechende Antworten und bietet Durchführungskonzepte, Prozessbeschreibungen, Arbeitsanweisungen und Dokumente zur Organisation der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten an.

Das Hauswirtschaftskonzept wurde unter Berücksichtigung der Qualitätsvorgaben des MDK zertifiziert und garantiert so den Einrichtungen die erfolgreiche Transparenzprüfung im Bereich Unterkunft und Verpflegung.

MDK-Prüfungen mit Bravour bestanden

Derzeit nutzen 34 Einrichtungen bundesweit die „proVita“-Konzepte. In 27 Einrichtungen wurden die MDK-Prüfungen bereits durchgeführt. Das Ergebnis: 23 Einrichtungen werden mit sehr gut, vier mit gut bewertet.

Um eine hohe Servicequalität kontinuierlich zu gewährleisten, beinhalten die Dienstleistungskonzepte ein speziell für den



Das Hauswirtschaftskonzept von Gies deckt die drei Säulen Reinigung, Verpflegung und hauswirtschaftliche Dienste ab.

Bild: Gies

hauswirtschaftlichen Bereich ausgerichtetes Qualitätsmanagementkonzept. Durch jährliche Audits werden die Qualitätsergebnisse von einem neutralen Fachinstitut geprüft. Die Bewertung wird, wie auch das MDK-Prüfverfahren, im Schulnoten-system vorgenommen. Als Auditgrundlage dient ein standardisierter Fragebogen mit insgesamt 31 Fragen zur Situation der Reinigung und Hygiene. Die Einrichtung erhält einen detaillierten Auditbericht und ein Prüfzertifikat, welches in der Außendarstellung und bei den MDK-Prüfverfahren verwendet werden kann. Gies garantiert die Einhaltung aller relevanten Qualitätsvorgaben des MDK.

Ganz eigene Anforderungen

Eine stationäre Senioreneinrichtung hat besondere Anforderungen, die weder mit einem Krankenhausbetrieb noch mit einem Hotel vergleichbar sind. Neben der Einhaltung und Sicherstellung eines hohen Reinigungs- und Hygienestandards will das Reinigungskonzept weitere Schwerpunkte setzen. Der Umgang mit alten Menschen, die Anforderungen demenzbedingter Verhaltenswei-

*über 185 Jahre
Erfahrung & Qualität*



Dufte Lösung für jeden Bodenbelag!



**... jeweils auch
im 10L-Kanister
erhältlich!**

DREITURM GmbH
Dr.-Rudolf-Hedler-Str. 1 • 36396 Steinau a. d. Straße
Fon +49 6663 970-230 • Fax +49 6663 970-490
gv@dreiturm.de • www.dreiturm.de

sen und die Einhaltung und Wahrung von Würde und Selbstbestimmung der Senioren schlagen sich in der Organisation der täglichen Reinigungsarbeiten nieder. Durch ein umfassendes Schulungsprogramm im Rahmen des Konzeptes können die Reinigungskräfte für ihren täglichen Einsatz und den Umgang mit alten Menschen durch Hintergrundwissen sensibilisiert und stark gemacht werden.

Schulungskonzept als Grundlage

Drei Pflichtschulungen sieht das Konzept jährlich vor, ihre Durchführung wird durch die QM-Audits überwacht. Die Themen:

- ▶ Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten bei Infektionskrankheiten wie Norovirus und MRSA.
- ▶ QM-Maßnahmen und Umsetzung der Leistungsverzeichnisse.
- ▶ Verhalten der Reinigungskräfte unter besonderer Berücksichtigung des Umgangs mit demenzten Bewohnern.
- ▶ Darüber hinaus ist jährlich eine zweitägige Schulung für Hauswirtschaftsleitungen zum Thema Personalführung und Beschwerdemanagement vorgesehen.

Die Schulungstermine werden in Aufbauverfahren/Modulsystemen von hausinternen Referenten sowie durch Bildungseinrichtungen der stationären Seniorenpflege durchgeführt.

Die betriebswirtschaftliche Seite

Neben den hohen Qualitätsanforderungen war es für Gies Dienstleistungen wichtig, ein „bezahlbares“ Hauswirtschaftskonzept zu entwickeln. Dass dies gelungen ist, bestätigt die aktuelle Umsetzung in den zurzeit 34 Einrichtungen. Einsparungen von bis zu zehn Prozent der Reinigungskosten konnten erzielt werden. Erklärbar ist dies durch ein konsequentes Flächenmanagementsystem, ausgerichtet auf die hygienischen Anforderungen und die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner sowie den Einsatz moderner Reinigungstechnik. So gelingt es, mit dem „proVita“-Konzept die vom Kostenträger zur Verfügung gestellten finanziellen Vorgaben zu erfüllen, oft zu unterschreiten.

Das Konzept ist vielfältig umsetzbar

Das Konzept „proVita top“ wurde in einer einjährigen Projektarbeit vom Institut für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle, von Gebäudereinigermeistern, Hauswirtschaftsleitungen, Desinfektoren von Gies und durch Fach-/Beratungsinstitute der Seniorenpflege entwickelt. Die Umsetzung der Konzepte kann erfolgen:

- ▶ im Rahmen einer gemeinsamen Servicegesellschaft mit Gies Dienstleistungen,
- ▶ im Rahmen von Werkvertragslösungen für Reinigung und Verpflegung mit Gies Dienstleistungen,
- ▶ im Rahmen eines Managementauftrages,
- ▶ durch einmalige Optimierungsmaßnahmen im Rahmen eines Beratungsauftrages.

Quelle: Gies Dienstleistungen | markus.targiel@holzmann-medien.de