



Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Einleitung und unsere Ziele	3
2. Worauf achten wir bei der Erfüllung der Ziele?	3
3. Hauswirtschaftsleitung	4
4. Organisationsstruktur	4
5. Wäscheversorgungskonzept	5
6. Versorgungskonzept	6
7. Hausreinigungskonzept	9
8. Qualitätssicherung in der Hauswirtschaft	10
9. Qualitätsverbesserung	10
10. Praktikumsplätze im hauswirtschaftlichen Bereich	11
11. Schlusswort	11

1. Einleitung und unsere Ziele

Als Senioreneinrichtung sind wir verpflichtet, Qualitätsstandards auch für den hauswirtschaftlichen Bereich zu entwickeln und zu sichern.

Für uns bedeutet dies, dass sowohl die Hauswirtschaft als auch die Pflege ihren Blickwinkel des Handelns ändern muss, womit die Anforderungen auch an das hauswirtschaftliche Personal deutlich gestiegen sind.

Dies zeigt, dass eine veränderte Organisationsstruktur nicht nur eine pflegerische, sondern auch eine hauswirtschaftliche Fachkompetenz bei der Betreuung und Versorgung der alten Menschen benötigt.

Unsere Aufgabe ist es, die Prozessgestaltung so zu planen, dass sie eine gute Ausgangsbasis für optimale Kooperation zwischen pflegerischen und hauswirtschaftlichen Aufgaben bietet.

Wir orientieren uns an unseren Grundsätzen, unserem Leitbild und „Wir über uns“ Gedanken.

Das gemeinsame Ziel ist es, unter dem Lebensmotto mit einem Lächeln zu wirken:

Durch unbürokratische Lebensfreude und Freundlichkeit den uns anvertrauten Menschen mehr Wertschätzung schenken, eine wohnliche Atmosphäre schaffen und eine angenehme Lebenssituation bieten.

Bei unseren ehren- und hauptamtlichen Mitarbeitern Freude an der Vermittlung der Lebensqualität wecken.

Es ist uns wichtig, dass sich jeder Bewohner in unserem Haus wohl fühlt, dass die Speisenversorgung optimal gewährleistet ist, dass jeder ein geordnetes Umfeld hat und dass die Wäscheversorgung reibungslos funktioniert.

**Die oben genannten Sätze klingen vielleicht
für manche sehr unrealistisch und unmöglich.
Aber wir sind der Meinung, wenn wir
freundlich, interessiert und verantwortungsbewusst
mit uns und den uns anvertrauten Menschen umgehen,
haben wir die gute Chance, das Ziel zu erreichen.**

2. Worauf achten wir bei der Erfüllung der Ziele?

- Der Mensch steht im Mittelpunkt unseres Handelns.
- Wir respektieren den Menschen in seiner Einzigartigkeit und begegnen ihm mit einer wertschätzenden Grundhaltung.
- Unabhängig seiner Herkunft, Religion oder seiner Gesinnung wird jedem Gesprächspartner die volle Aufmerksamkeit zuteil, die er benötigt.
- Wir orientieren uns an den Grundsätzen und dem Leitbild des BRK.

Unsere hohen Anforderungen können wir nur durch Disziplin und die enge Verzahnung aller Ebenen erreichen.

Auch die baulichen Veränderungen tragen zu den immer besseren Standards des Hauses bei. Es ist uns bewusst und gleichzeitig sehr wichtig, dass weiterhin der Mensch der Mittelpunkt unseres Hauses bleiben.

3. Hauswirtschaftsleitung

Ein kooperativer Führungsstil kennzeichnet die Hauswirtschaftsleitung, der die Mitarbeiter durch die enge Zusammenarbeit mit fachlicher Kompetenz motiviert.

4. Organisationsstruktur

Durch die Mitarbeiter der Hauswirtschaft werden folgende interne bzw. externe Bereiche abgedeckt:

- Hausreinigung:
Hauseigene Mitarbeiter sind festen Stationen zugeteilt und 5 Tage in der Woche präsent.
- Wäschereinigung:
Hauseigene Mitarbeiter sind für die komplette Reinigung der Wäsche des Hauses und Bewohnerwäsche zuständig.
Dort ist uns eine ökologische Zielsetzung sehr wichtig.
- Versorgungsservice:
 - Frühstück,
 - Mittagessen,
 - Nachmittagskaffee mit Kuchenversorgung,
 - Abendessen, Montag u. Donnerstag bieten wir warmes Abendessen an,
 - Zwischen- und Spätmahlzeiten.

Alle Speisen und Lebensmittel werden von der Produktionsküche im Clemens-Kessler-Haus, Marktoberdorf hergestellt und geliefert.

5. Wäscheversorgungskonzept

Standards der Hauswirtschaft

Bereich Wäschereinigung

- Unsere hauseigene Wäscherei arbeitet überwiegend von Montag bis Freitag.
- Bei erhöhtem Wäscheaufkommen z. B. bei Infektionen, auch an Sonn- und Feiertagen.
- Unsere Bewohner müssen max. für eine Woche Wäsche vorhalten. Der Wäscherücklauf erfolgt 2 x pro Woche.
- Der Wechsel von Handtüchern und Waschhandschuhen erfolgt nach Wunsch täglich.
- Der Bettwäschechsel bei rüstigen Bewohnern erfolgt alle 3 Wochen bzw. bei Bedarf.
- Der Bettwäschechsel bei pflegebedürftigen Bewohnern erfolgt alle 2 Wochen bzw. bei Bedarf.
- Waschen der Gardinen und Vorhänge 1x im Jahr.
- Wir unterstützen die Eigeninitiative unserer Bewohner bei der Selbstversorgung der persönlichen Wäsche.
- Bügeln der eigenen Wäsche ist in unserer Waschküche möglich.
- Organisation/Koordination/Kontrolle der gesamten Wäscherei.
- Waschen aller maschinenwaschbaren Bewohnerwäsche (mit modernen Maschinen) unter Beachtung aller Hygienevorschriften.
- Wäschekennzeichnung im Haus.
- Die persönliche Oberbekleidung der Bewohner muss mit deren Namen gekennzeichnet werden.
Die Kennzeichnung kann gegen Entgelt im Haus durchgeführt werden.

Aufgabenschwerpunkte in der Wäscherei

- Die Sortierung der Schmutzwäsche wird vom Pflegepersonal der jeweiligen Station durchgeführt.
- Sortierung der Wäschetasche im unreinen Bereich der Wäscherei.
- Fachgerechtes Waschen, Desinfektion und Trocknen der Bewohner- und Flachwäsche.
- Bügeln der Bewohner-Oberbekleidung an einer modernen Bügelstation
- Reinigung, Wartung und Pflege der modernen Waschmaschinen, Trockner, Entkalkungsanlage und Dosierungsanlage.
- Zusammenlegen und Sortieren der Wäsche in Wäscheshortierwagen, bewohner- und stationenbezogen.
- Berufsbekleidung der Mitarbeiter wird von den HWL koordiniert und verwaltet.
Die Kleidung wird von einer Fremdfirma zur Verfügung gestellt, regelmäßig gereinigt und neu geliefert.

Gulielminetti Seniorenwohn- und Pflegeheim	QM Ordner 01 Einrichtung	 Bayerisches Rotes Kreuz Kreisverband Ostallgäu
	Hauswirtschaftskonzept	

6. Versorgungskonzept

Bereich Verteilerküche und Versorgungsservice

Mahlzeiten sind Begegnungen, Wertschätzung und Kommunikation.

Wir wollen pflegebedürftige und auch rüstige ältere Menschen dazu animieren, die lebensnotwendige Nahrung zu sich zu nehmen. Deshalb sind wir darauf bedacht, Speisen vielfältig und appetitlich anzubieten. Zwischenmahlzeiten stehen zu jeder Tages- und Nachtzeit im Kühl-schrank in der Therapieküche „Kochlöffel“ zur Verfügung.

Wir bieten an Speisen und Versorgung:

- 3 Hauptmahlzeiten, Nachmittagskaffee, Zwischenmahlzeiten (auf Wunsch).
- Der Bewohner hat die Möglichkeit, zwischen Speisesaal, Essnischen, Gartenschenke und Zimmerservice zu wählen.
- Um auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse unserer Bewohner einzugehen zu können, arbeiten wir mit einem Kartensystem. Auf dieser wird dokumentiert, welche Kostform, Vorlieben, Abneigungen und besondere Wünsche die Bewohner haben.
- Der Garten dient als Erweiterung des Lebensraumes für Nachmittagskaffee, Feste, Geburts-tagsfeiern.
- Getränke: Täglich bieten wir unseren Bewohnern kostenlos zu den Mahlzeiten und rund um die Uhr Mineralwasser, Grandnerwasser, Säfte in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Kaffee und Tee an.

Unsere Essenszeiten:

Frühstück von ca. 08.00 Uhr bis ca. 09.30 Uhr
Servieren wir in den Zimmern, oder in den Nischen auf den Stationen.

Mittagessen von ca. 12.00 Uhr bis ca. 13.30 Uhr
Servieren wir in den Zimmern oder in den Nischen auf den Stationen

Wahlmenü zwischen 2 Gerichten

Nachmittagskaffee/-tee mit Gebäck von ca. 14.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr

Abendessen von ca. 18.00 Uhr bis ca. 19.30 Uhr
Servieren wir in den Zimmern
oder in den Nischen auf den Stationen.

Spätmahlzeiten von ca. 19.30 Uhr bis ca. 07.30 Uhr
Obst, Brot, Wurst, Käse, Joghurt

Zwischenmahlzeiten
Bieten wir jederzeit an, wie auch Hochkalorische Getränke.

Essenszeiten können individuell gelegt werden.

Erstelldatum: 15.10.2025	Ersteller: Sandra Rohr	Seite 6 von 11
Version: 8	Freigegeben: Renate Dauner	KO-GUL-006

Gulielminetti Seniorenwohn- und Pflegeheim	QM Ordner 01 Einrichtung	 Bayerisches Rotes Kreuz Kreisverband Ostallgäu
	Hauswirtschaftskonzept	

- Bei der Speiseversorgung unserer Bewohner wird auf besondere Kostformen (Schonkost, Kalorienreduzierte Kost usw.) geachtet.
- Kostformen, wie
 1. Vollkost,
 2. Leichte Kost
 3. Vegetarische Kost
 4. Sonderkostform z. B. bei Mangel - und Unterernährung
 5. verordnete Diät, z. B. eiweißarm frei, kalorienarm, glutenfrei, Lactosefrei, etc.
- Orientiert an den individuellen Fähigkeiten der Bewohner kann das Essen klein geschnitten, püriert oder passiert in der Hauptküche bestellt werden. Es werden Hochkalorische Getränke angeboten (z. B. für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden).
- Wir gehen auf Wünsche und Besonderheiten unserer Bewohner ein, z.B. Religionszugehörigkeit, Tagesstruktur und Vorlieben.
- Das Frühstücksbuffet bietet individuelle Wahlmöglichkeit (Wurst, Käse, Rohkost, Eier, Quark, verschiedene Sorten Marmelade, Honig, Butter, Margarine, Joghurt Natur/ Frucht, Frischkäse, Müsli auch geschrotet und Säfte wie Milch, Kaffee, Kaba und Tee an), aber auch das Frühstück auf dem Zimmer kann der Bewohner nach seinen eigenen Wünschen zusammenstellen lassen.



- Nachmittags findet eine gemütliche Kaffeerunde im Speisesaal oder bei schönem Wetter in der Gartenschenke statt.
- Der Bewohner erhält wöchentlich einen Speiseplan (Schrift Größe 14), an die Hand diesem kann er seine Speisen auswählen. Bei Bedarf steht ihm ein Mitarbeiter aus der Betreuung zur Seite und erfasst diese direkt im Menübestellprogramm mithilfe eines Tablets.

Erstelldatum: 15.10.2025	Ersteller: Sandra Rohr	Seite 7 von 11
Version: 8	Freigegeben: Renate Dauner	KO-GUL-006

- Eine Änderung der Bestellung kann am gleichen Tag bis spätestens 09.00 Uhr ermöglicht werden, gegebenenfalls auch noch bei der Portionierung und Verteilung der Warmgerichte.
- Auswahl zwischen drei Hauptgerichten.
- Hochkalorische Getränke (Milchshakes) werden bei Bedarf zusätzlich angeboten.
- Die Speiseversorgung findet unter der Einhaltung und Beachtung von Hygieneregeln statt.
-



Versorgung mit Speisen

- Frühstück, Mittag- und Abendessen wird durch die Mitarbeiter der Hauswirtschaft in der gut ausgestatteten, den Hygieneanforderungen entsprechenden Verteilerküche bewohnerbezogen vorbereitet und in modernen Heißluft- bzw. Kühlwagen auf die entsprechenden Stationen geliefert.
- Von der Anlieferung über die Verteilung und die Darreichung der Speisen werden die Hygienerichtlinien (HACCP) und alle gesetzlichen Vorgaben eingehalten.
- Die Wünsche der Bewohner werden auf Essenskarten dokumentiert.
- Nach vorheriger Absprache können individuelle Essenszeiten vereinbart werden.
- Alle Mahlzeiten werden von der Produktionsküche angeliefert, von Mitarbeitern der Hauswirtschaft nach den individuellen Wünschen des Bewohners portioniert und von den Mitarbeitern der Pflege verteilt.
- Bei jahreszeitlichen Festen oder Feiertagen werden Kuchen und Torten, Bier, Radler, Wein, Schorle oder Limonaden kostenlos angeboten.
- Bei jahreszeitlichen Veranstaltungen und persönlichen Festen übernimmt die HWL die Dekoration und die Versorgung mit Getränken, Kaffee und Kuchen.
- Zur Überprüfung der Speisenqualität werden kontinuierlich interne Qualitäts- und Temperaturkontrollen durchgeführt.
- Eiweißgehalt der Speisen kann auf Wunsch über eine Nährwerttabelle berechnet werden.
- Das benützte Geschirr wird zentral im UG an einer modernen Bandspülmaschine unter Berücksichtigung der Hygiene gespült und sortiert.

- Im Zuge des QM-Zirkels findet einmal im Monat eine Besprechung mit unseren Senioren/ Bewohnern, mit der Leitung der Produktionsküche und der Hauswirtschaftsleitung, aber auch auf Wunsch mit Angehörigen statt.
- Drei bis viermal im Jahr findet ein Treffen mit der Hauptküche und der Bewohnervertretung statt.

Gulielminetti Seniorenwohn- und Pflegeheim	QM Ordner 01 Einrichtung	 Bayerisches Rotes Kreuz Kreisverband Ostallgäu
	Hauswirtschaftskonzept	

7. Hausreinigungskonzept

- Reinigung sämtlicher Bereiche unter Einhaltung hygienischer Vorschriften (Tuch- und Mopp-Aufbereitung) und Beachtung des Wohncharakters des einzelnen Bewohners.
- Unser Reinigungsdienst arbeitet von Montag bis Samstag, im Bedarfsfall auch Sonntag.
- Bewohnerzimmer und Nasszelle werden 1x pro Woche mit einer Unterhaltsreinigung gereinigt und zwei Mal wöchentlich wird eine Sichtreinigung vorgenommen. Einmal jährlich erfolgt eine Grundreinigung, die nach einer Verfahrensbeschreibung durchgeführt wird.
- Bei Bedarf desinfizierende Reinigung aufgrund medizinischer Notwendigkeit.
- Einhaltung des erarbeiteten Reinigungsplanes auf den einzelnen Stationen.
- Die Reinigung der öffentlichen Räume wie Flure, Foyer, Veranstaltungs- und Aufenthaltsräume oder der Funktionsräume erfolgt nach Sichtkontrolle, nach Benutzung sowie bei Bedarf. Dabei kommt auch eine Bodenreinigungsmaschine zum Einsatz.
- Dokumentation der ausgeführten Reinigungsarbeiten in den Leistungsnachweisen der jeweiligen Räume.
- Fensterreinigung in den Bewohnerzimmern 2x jährlich mit Balkon.
- Vorhaltung der entsprechenden Reinigungsmittel in separaten Räumlichkeiten.
- Umweltgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln.
- Internes Controlling anhand der Checklisten, Durchführung durch die Hauswirtschaftsleitung.
- Der genaue Umfang der Sicht-, Unterhalts- oder Grundreinigung kann in der Leistungsbeschreibung zur Reinigung von Bewohnerzimmern und Nasszellen, die in aktueller Form in der Verwaltung vorliegt, eingesehen werden.
- Dekoration des Hauses in Absprache mit der EL.
- Gestaltung von Festen im Jahreskreis und von persönlichen Festen in Absprache mit der HL.
- Gestalten des Speisesaals, Buffets, Cafeteria und Plateaus je nach Anlass oder Jahreszeit in Absprache mit der HL.
- Bewirtung von externen Gästen.
- Zusammenarbeit mit der Produktionsküche im Clemens-Kessler-Haus, der Bäckerei und Getränkelieferanten.

Wertstoff- und Mülltrennung

Wir haben spezielle Mülltrennungssysteme (Restmüll, Biomüll, Altglasentsorgung).

Erstelldatum: 15.10.2025	Ersteller: Sandra Rohr	Seite 9 von 11
Version: 8	Freigegeben: Renate Dauner	KO-GUL-006

Gulielminetti Seniorenwohn- und Pflegeheim	QM Ordner 01 Einrichtung	 Bayerisches Rotes Kreuz Kreisverband Ostallgäu
	Hauswirtschaftskonzept	

8. Qualitätssicherung in der Hauswirtschaft

- In Abstimmung und Kooperation mit den anderen Bereichen des Hauses werden vielfältige Maßnahmen zu einer wohnlichen, altersgerechten Gestaltung des Wohn- und Lebensumfeldes der Bewohner durchgeführt, z. B. QM -Zirkel und Teamgespräche.
- Unsere Mitarbeiter der Hauswirtschaft werden regelmäßig fortgebildet.
- Durch monatliche Teamgespräche werden Veränderungen bzw. Neuerungen an die Mitarbeiter weitergegeben, welche vorher im Qualitätszirkel ausgearbeitet bzw. besprochen werden.
- Für den hauswirtschaftlichen Bereich stehen Fachzeitschriften, z. B. „GV-Manager“, zur Verfügung.
- Hygieneregeln und HACCP- Regeln werden von den Mitarbeitern der Hauswirtschaft befolgt und dokumentiert.
- Der reibungslose Dienstablauf wird durch monatliche Dienstpläne sichergestellt. Die Hauswirtschaftsleitung trägt dafür die Verantwortung.
- Umsetzung von Wünschen zur Steigerung der Kundenzufriedenheit.
- Pflegevisite als Ermittler der Kundenzufriedenheit.
- Internes Controlling anhand der Checklisten.

9. Qualitätsverbesserung

- In der Hauswirtschaft finden regelmäßige Dienstbesprechungen mit dem Küchenteam und Reinigungsteam statt.
- Morgenrunde als Informationsaustausch mit allen Bereichen (Leitungskräften).
- Küchenbesprechung (Schnittstelle - Produktionsküche, Heimbeirat, Heimbewohner und Mitarbeiter).
- Wir bieten Fortbildungen, siehe Fortbildungsplan.
- Bei Bedarf Supervision, um soziale Kompetenzen zu stärken und um mehr „Wir“-Gefühl zu entwickeln.
- Ehrlich gemeinte Motivation und Lob.
- Konstruktive und kompetente Kritik.

Erstelldatum: 15.10.2025	Ersteller: Sandra Rohr	Seite 10 von 11
Version: 8	Freigegeben: Renate Dauner	KO-GUL-006

Gulielminetti Seniorenwohn- und Pflegeheim	QM Ordner 01 Einrichtung	 Bayerisches Rotes Kreuz Kreisverband Ostallgäu
	Hauswirtschaftskonzept	

10. Praktikumsplätze im hauswirtschaftlichen Bereich

Durch unsere Leitungskräfte können im Haus folgende Praktikumsplätze zur Verfügung gestellt werden:

- Hauswirtschaftlich technische Helferin (HTH)
- Hauswirtschaftschafterin
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in

Als Einrichtung sind wir an Auszubildenden sehr interessiert.

11. Schlusswort

Unter diesem Motto für die Zukunft wollen wir uns weiterentwickeln:

Den wichtigen und verantwortungsvollen Aufgaben
mehr fachliche und soziale Kompetenz verleihen.

Um im Gulielminetti Seniorenwohn- und Pflegeheim eine Optimierung und Qualitätsentwicklung zu sichern, wollen wir einen zukunftssicheren Standard gewährleisten, der den Bewohnern und Mitarbeitern entgegenkommt. Wir wollen Stärken und Schwächen der Mitarbeiter besser erkennen, entsprechend der Eignungen Zielvereinbarungen treffen und den Mitarbeitern Aufgaben-gebiete zuteilen, innerhalb derer sie eigenverantwortlich wirken.

Ein ausgeprägtes Beschwerdemanagement hilft uns, einen „Verbesserungskreislauf“ in Gang zu halten, Unstimmigkeiten zu regeln und Missverständnisse zu vermeiden.

Uns ist es wichtig, dass sich Bewohner, Angehörige und Mitarbeiter mit ihren Fragen und Bedürfnissen ernst genommen fühlen.

Für alle Beteiligten im Gulielminetti Haus ist diese Art der Qualitätssicherung eine Herausforderung, da durch das ständige Angleichen der Maßnahmen der Eindruck entsteht „nie fertig zu werden“.

Deshalb achten wir darauf, Frustrationen und Unsicherheiten durch enge Zusammenarbeit und ständigen Austausch aufzufangen.

Für uns steht die Teambildung im Vordergrund.
Nur so kann in unseren Augen Qualität entstehen.

Erstelldatum: 15.10.2025	Ersteller: Sandra Rohr	Seite 11 von 11
Version: 8	Freigegeben: Renate Dauner	KO-GUL-006