

Ernährung von Senioren und Pflegebedürftigen

Der Leitfaden für alle Verantwortlichen in Pflegeeinrichtungen und Kliniken

Bearbeitet von
Josef Lüttig

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2015. Loseblatt. Rund 1600 S. In 2 Ordnern
ISBN 978 3 89947 162 5

[Weitere Fachgebiete > Medizin > Pflege > Altenpflege](#)

Zu [Inhaltsverzeichnis](#)

schnell und portofrei erhältlich bei

**beck-shop.de**
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

II Hauswirtschaftskonzept

1 Das Hauswirtschaftskonzept – was gehört dazu und wie fange ich an?

M. CHRISTINE KLÖBER

1.1 Was ist ein Konzept und welchen Zweck soll es erfüllen?

Es ist eine Idee, ein Plan, eine zu Grunde liegende Anschauung, eine Aussage zum Menschenbild. Im Hauswirtschaftskonzept wird den Kunden dargelegt, welche Leitidee dem Handeln der Mitarbeiter zu Grunde liegt und nach welchen Gesichtspunkten diese umgesetzt wird. Das Hauswirtschaftskonzept ist eingebettet in die Gesamtkonzeption der Einrichtung.

Die Leitziele oder Leitidee bedeutet, es ist noch etwas „anderes“ da. Das Hauswirtschaftskonzept steht nicht isoliert innerhalb einer Einrichtung da. Die Mitarbeiter sind ein wichtiger Bestandteil zur Konzeptumsetzung, es „mit Leben zu füllen“. Damit ist ein Konzept keine reine Arbeitsbeschreibung, vielmehr veranschaulicht es, auf welche Art und Weise bestimmte Dienstleistungen erbracht werden sollen. Das Hauswirtschaftskonzept ist in die Gesamtkonzeption eingebettet. Die Leitziele der Einrichtung spiegeln sich in den hauswirtschaftlichen Zielen und dem Angebot von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen zu Unterkunft und Verpflegung wider. Aber auch wenn die Gesamteinrichtung kein Leitbild hat, hat sie doch eine „Grundidee“, die Sinn und Zweck der Einrichtung, also ihre eigene Existenz, beschreibt.

Konzept

- Gedankliche Zusammenfassung/Vorstellung von Gegenständen und Sachverhalten, die sich durch gemeinsame Merkmale auszeichnen.

Konzeption

- Eine umfassende Zusammenstellung von Informationen und Begründungszusammenhängen für ein größeres Vorhaben oder umfangreiche Planungen

Eine Konzeption ist in Tiefe und Breite sehr viel umfassender und detaillierter als ein Konzept. Konzeptionen sollten schriftlich niedergelegt werden und in regelmäßigen Zeitabständen überprüft werden.

1 Das Hauswirtschaftskonzept – was gehört dazu und wie fange ich es an?

1.2 Hauswirtschaftskonzepte, wozu überhaupt?

Durch ein gut gestaltetes und klar strukturiertes Hauswirtschaftskonzeptes können die vielseitigen Anforderungen die von außen bestehen, bestmöglich dargestellt und umgesetzt werden.

Beispiele für Anforderungen:

1. Kundenerwartung,
Gleichbleibend gute Zuverlässigkeit
Individuelle Leistungserbringung
Kostengünstige Dienstleistungsangebote
Steigende Qualitätsanforderungen
2. Wettbewerb
Ständiger Kostendruck
Wachsender Markt an Mitbewerbern
Kürzere Innovationszyklen
3. Unternehmensziele
Hohes Image
Gute wirtschaftliche Stabilität
mit 100 % Auslastung
4. Rechtliche Forderungen
Verbraucherschutz
Gesundheitsschutz
Pflegequalitätssicherungsgesetz (soziale Gesetzgebung)
Pflegerweiterentwicklungsgesetz

Dass eine Einrichtung ein Hauswirtschaftskonzept zu erstellen hat, ergibt sich aus den Forderungen des Fragenkataloges des medizinischen Dienstes der Krankenkassen. Dieser Prüfkatalog ist die Folge der entsprechenden Forderungen des Pflegequalitätssicherungsgesetzes.

(Pflege-Prüfverordnung – PflegePrüfV)

Mit der Verabschiedung des Pflege-Qualitätssicherungsgesetzes (PQsG) hat der Gesetzgeber seinerzeit deutlich gemacht, dass er der Qualität pflegerischer Leistungen künftig einen noch höheren Stellenwert als bisher einräumt. Aus Sicht des Gesetzgebers ist die externe Qualitätssicherung insbesondere durch Qualitätsprüfungen der Medizinischen Dienste der Krankenversicherung sowie durch Prüfungen zur Erteilung von Leistungs- und Qualitätsnachweisen durch unabhängige Sachverständige oder Prüfstellen erforderlich. Zur Umsetzung der gesetzlichen Regelungen hat der Gesetzgeber die Bundesregierung in § 118 des Elften Buches Sozialgesetzbuch zum Erlass einer Rechtsverordnung über Beratungs- und Prüfvorschriften in der pflegerischen Versorgung ermächtigt.

Hauswirtschaftlich besonders relevante Paragraphen:

Sozialgesetzbuch XI (Pflegerqualitätssicherungsgesetz)

- § 75 Rahmenverträge und Bundesempfehlungen
- § 80 Qualitätssicherung (Maßnahmen und Grundsätze)
- § 87 Unterkunft und Verpflegung
- § 88 Grund- und Zusatzleistungen
- § 113 Leistungs- und Qualitätsnachweise

Zum einen werden hohe Leistungs- und Qualitätsanforderungen durch die normalen Rahmenbedingungen fixiert:

- Auftrag zur bedarfsgerechten Versorgung.
- Verpflichtung zur Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit.
- Verantwortung für Gesundheitsschutz, Sicherheit, Arbeits- und Umweltschutz.
- Entwicklung der Versorgungskonzeption für die Bereiche: Verpflegung, Reinigung, Wäschepflege und Hausgestaltung.

Zum anderen besteht aber nur eine geringe Verankerung der strukturellen Rahmenbedingungen für den Fachbereich Hauswirtschaft.

- Rechtliche Vorgaben zur personellen Struktur – Hauswirtschaftliche Fachkräfte fehlen.
- Sicherung der Pflegekapazität aufgrund rechtlicher Vorgaben führt zur Reduktion der hauswirtschaftlichen Professionalität – „kann jeder“.
- Hoher Anteil an fachfremden Mitarbeiterinnen.
- Kosten- und Leistungsberechnungen sind häufig unvollständig.
- Ökonomische Potentiale einer professionellen Wirtschaftsführung werden i.d.R. nicht ausgeschöpft.

Beispiel für die geforderten Qualitätsebenen

Maßstäbe zur Strukturqualität bei der hauswirtschaftlichen Versorgung

Gesetzliche Verpflichtung des Trägers der Pflegeeinrichtung, die

- hauswirtschaftliche Versorgung fachlich kompetent und bedarfsgerecht zu erbringen.
- fachliche Qualität der hauswirtschaftlichen Versorgung den rechtlichen und fachlichen Anforderungen entsprechend zu sichern.