



4.3 Hauswirtschaft, Verpflegung und Gesundheit

[Begriffe](#), Abkürzungen

4.3.1 Inhalt

Der Prozess „Hauswirtschaft, Verpflegung und Gesundheit“ regelt die internen Dienstleistungen, welche das Zusammenleben von Menschen in einer Gemeinschaft in einer gesunden und sicheren Atmosphäre unterstützen.

In allen Belangen der Hauswirtschaft achten wir auf möglichst grosse Hygiene.

Für die Verpflegung regelt dieser Prozess die Qualitätsansprüche, welche wir an Lebensmittel, deren Aufbewahrung und an die Zubereitung der Mahlzeiten stellen. Gleichzeitig sind darin unsere Ernährungs-Grundsätze sowie die Verantwortlichkeiten bei der Beschaffung (Einkauf), der Aufbewahrung sowie der Mahlzeiten-Zubereitung geregelt.

Die Gesundheitsanordnung regelt die Zuständigkeiten, damit die notwendige gesundheitliche und medizinische Versorgung gewährleistet ist.

Der Prozess gliedert sich in folgende Bereiche:

Hauswirtschaft

- **Wäsche**

Die Versorgung mit sauberer Wäsche wird nach den Bedürfnissen der in den Institutionen lebenden und arbeitenden Menschen organisiert und ausgeführt. Beim Sortieren, Waschen, Bügeln, Zusammenlegen und Versorgen der Wäsche werden die Bewohner ihrem Alter entsprechend im Sinne des Normalitätsprinzips beigezogen. Wo nötig, liegen Anleitungen für die Bedienung der Waschmaschinen in den einzelnen Waschküchen auf.

- **Reinigung**

Die Reinigung wird nach ökologischen und ökonomischen Grundsätzen durchgeführt. Das Erreichen eines optimalen Hygienestandards wird durch alle Mitarbeitenden und die Bewohner unterstützt. Die Verantwortlichkeiten sind festgelegt und werden durch regelmässige Kontrollen überprüft. Bei Bedarf werden für Spezialarbeiten (z.B. Überholen der Parkettböden) externe Fachbetriebe beigezogen.

Verpflegung

Wir sind überzeugt, dass die Verpflegung zur physischen und psychischen Gesundheit unserer Bewohner beiträgt. Aus diesem Grund legen wir hohen Wert auf die Qualität der Rohprodukte. Das Einkufen von Lebensmitteln sowie das Zubereiten von Mahlzeiten sind wichtige Bestandteile des Normalitätsprinzips, welches wir den Bewohnern vermitteln wollen. Die Bewohner werden angemessen beim Einkufen und Kochen sowie bei den Aufräum- und Reinigungsarbeiten in der Küche mit einbezogen.

- **Qualität der Lebensmittel**

In unseren Institutionen achten wir auf eine möglichst vielfältige, ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Wir legen Wert auf frische, saisongerechte Lebensmittel.

- **Einkauf der Lebensmittel**

Beim Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen wir die Geschäfte in unserem Dorf (Detaillisten, Metzgerei, Bäckerei, Gemüsebauer etc.).

Alle Bereiche legen einen Mindestbestand an Vorrat der Lebensmittel fest.

- **Aufbewahrung der Lebensmittel**

Zur Erfüllung der Lebensmittelsicherheit halten wir uns bei der Lagerung, Zubereitung, Verteilung und Entsorgung der Lebensmittel an die Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung (z.B. Lagerung im Vorratsraum oder im Tiefkühl- bzw. Kühlschrank).

Angelieferte Milch-, Fleisch und Fischprodukte kontrollieren wir beim Eingang der Ware.

- **Planung und Zubereitung der Mahlzeiten**

Um eine abwechslungsreiche Ernährung gewährleisten zu können, führen wir eine wöchentliche Menüplanung durch und berücksichtigen die Verpflegungsrichtlinien der SKSO. Die Menüpläne werden aufbewahrt. Persönliche Präferenzen/Bedürfnisse von Seiten der Bewohner werden entsprechend berücksichtigt (vegetarische Gerichte, auf ärztliche Verordnung Diät, Einschränkungen aufgrund religiöser Vorgaben, z.B. kein Schweinefleisch für Moslems).

- **Einbezug der Bewohner**

Falls möglich beziehen wir unsere Bewohner bei der Menüplanung, beim Einkauf und bei der Zubereitung der Mahlzeiten mit ein. Die Menüplanung für die Wochenenden wird wenn möglich vorgängig gemeinsam festgelegt.

Gesundheit

Die Bewahrung der physischen Gesundheit der Kinder und Jugendlichen hat in unserer Institution einen hohen Stellenwert. Die Heime definieren ihren Hausarzt, die Abgabe von Medikamenten ist geregelt.

Die Bewohner sollen lernen, ihre Körperpflege eigenverantwortlich zu übernehmen. Wir motivieren sie, ihren Körper und ihr psychisches Wohlbefinden bewusst wahr zu nehmen. Die bewusste Wahrnehmung der eigenen Person trägt zu einem gesunden Selbstbewusstsein bei.

Um das Selbstvertrauen und eine gesunde psychische Verfassung unserer Bewohner zu fördern, motivieren wir sie zu sportlichen Tätigkeiten.

Die Ausführungen zum Thema und die Zuständigkeiten sind im Dokument ‚Gesundheitsanordnung‘ [QA4321](#) festgehalten.

4.3.2 Funktionendiagramm

Hauswirtschaft Verpflegung Gesundheit		Aufgaben	Zuständigkeiten							
				BL	TL	LA	HM	RLH	FFM	BW
Wäsche		Waschen, Bügeln, Nähen						P		
		Mitarbeit durch BW							P	
Reinigung		Reinigung der Geräte						P		
		Hausreinigung						P		
		Reinigungslisten						P		
		Erstellen Ämtliplan für BW		P						
		Merkblätter						P		
		Kontrolle und Ablage der Reinigungslisten			A					
Verpflegung		Überprüfen der Ernährungsrichtlinien und der Richtlinien zur Vermeidung von Übergewicht	P							
		Kontrolle Eingang Lebensmittel						P		
		Berücksichtigung der Bedürfnisse der Bewohner bei der Menüplanung						P		
		Menüplanung						P		
		Kochen						P		
		Einkauf Lebensmittel						P		
		Korrekte Lagerung Lebensmittel						P		

Hauswirtschaft Verpflegung Gesundheit	Aufgaben	Zust ändi gkei ten						
			BL	TL	LA	HM	RLH	FFM
	Entsorgung Lebensmittel						P	
	Hygieneschulung für Team und Bewohner						P	
	Temperaturkontrolle						P	
	Einhaltung Hygieneanweisungen und gesetzlichen Vorschriften	P						
	Kontrolle Mindestbestand Vorrat						P	
Gesundheit	Die Aufgaben und Zuständigkeiten sind im Dokument ‚Gesundheitsanordnung‘ QA4321 definiert.							

Legende:

E = Entscheid, P = Planung, A = Ausführung, M = Mitarbeit, I = erhält Information

BL = Bereichsleitung, TL = Teamleitung; LA = Leitung Administration; HM = Hausmanager/Hausmanagerin;

FFM = Fallführende Mitarbeitende; BW = Bewohner; BSV = Bundesamt für Sozialversicherungen

Mitgeltende Dokumente und Hilfsmittel

Gesetzliche Vorgaben	Anweisung	QA1202
Tägliche Reinigung - Heime	Formular	QF4301
Wöchentliche Reinigung Schärme	Formular	QF4302
Halbjährliche Reinigung Schärme	Formular	QF4305
Wöchentlich Reinigung Böglihuus	Formular	QF4303
Halbjährliche Reinigung Böglihuus	Formular	QF4306
Reinigung Waschküche und Bügelraum - Heime	Formular	QF4307
Verpflegungsrichtlinien - Heime	Anweisung	QA4311
10 Hygieneregeln für Kleinküchen	Anweisung	QA4312
Mindestbestand Vorrat	Anweisung	QA4313
Kontrolle Vorratsraum	Formular	QF4314
Temperatur- und Bewirtschaftungskontrolle	Formular	QF4315
Reinigung Küche – 2 x pro Woche+wöchentlich	Formular	QF4316
Reinigung Küche monatlich, quartalsweise und halbjährlich	Formular	QF4317
Gesundheitsanordnung	Anweisung	QA4321
Medizinisches Notfallblatt	Formular	QF4322
Medikamentenliste – Heime	Formular	QF4323
Lenkung von Dokumenten und Daten	Anweisung	QA1204

Weitere SKSO Arbeitsdokumente

Menuplan – Heime

Menuplan – BeWo