

3.1 Standardleistungsverzeichnis

Konzept

Für das Haus liegt eine Konzeption vor, die auf Wunsch erhältlich ist.

Zieldefinition

Die Konzeption steht unter dem Leitmotto: „Mehr erleben und den Tag genießen“. Die Tagespflege bietet den älteren Menschen eine aktivierende Betreuung und Pflege auf hohem Niveau, die die Möglichkeit zur Wiederentdeckung und zum Erhalt eigener Fähigkeiten führt und Sicherheit sowie Geborgenheit durch Struktur bietet.

Die Tagespflege Nordholz vertritt und praktiziert eine gemeinwesenorientierte, ganzheitliche Alten- und Milieupflege.

Zielgruppe

Die Gäste der Tagespflege sind Menschen,

- Die aufgrund ihres Alters- oder krankheitsbedingten körperlichen oder geistigen Abbaus intensivere Betreuung bedürfen
- Die sich einsam fühlen, isoliert sind und Angst haben, den Alltag nicht mehr alleine bewältigen zu können und/ oder den Tag in Gemeinschaft mit anderen Menschen verbringen möchten.
- Die bei pflegenden Angehörigen oder in der eigenen Wohnung leben, aber über den Tag eine regelmäßige Tagesstrukturierung benötigen.
- Die nach einer Krankheit oder einem Krankenhausaufenthalt tagsüber besondere Pflege und Begleitung benötigen.
- Die solange wie möglich in ihrer vertrauten Umgebung wohnen bleiben möchten und eine Heimunterbringung vermeiden.
- Deren Angehörigen an einigen Tagen in der Woche Entlastung suchen oder aus beruflichen Gründen tagsüber nicht zu Hause sind.

Stellenbesetzung

Der für die von der Tagespflege zu erbringenden Leistungen vereinbarte Personalschlüssel (Pflegesatzvereinbarung) ist erfüllt. Die Fachkraftquote beträgt gemäß Heimmindestpersonalverordnung mindestens 50%. Es ist gewährleistet, dass während der Öffnungszeiten stets mindestens eine examinierte Pflegefachkraft anwesend ist. Die Pflege wird unter Verantwortung einer ausgebildeten Pflegefachkraft (PDL) ausgeführt. Die Bezahlung erfolgt nach einem mit Verdi geschlossenen Haustarifvertrag. Fortbildungen werden nach individuellen und gemeinschaftlichen Absprachen im Hause oder extern durchgeführt. Für die zu erbringenden zusätzlichen Betreuungsleistungen nach §43b SGB 11 ist ein Personalschlüssel von 1:20 vereinbart.

3.1 Standardleistungsverzeichnis

Bauliche Gegebenheiten und Ausstattung

Die Tagespflege des DRK Kreisverbandes Wesermünde e.V. liegt im Ortskern von Nordholz in einer zentralen Wohn- und Geschäftsgegend und ist Teil des Regionalen Versorgungs- und Ärztezentrum. Unser Ziel ist es, synergetische Effekte zu nutzen. An dieser Stelle können beispielhaft die über Jahre andauernden und stetig entstandenen Kontakte zum unmittelbaren Gemeinwesen genannt werden.

Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten, Ärzte, Banken, Behörden, andere Einrichtungen (z.B. Kindertagesstätten) und Verkehrsanbindungen sind in unmittelbarer Nähe und zu Fuß erreichbar.

Geschaffen ist eine helle und gut überschaubare Umgebung mit gemütlicher Atmosphäre, die Sicherheit und Wärme ausstrahlt, die Möglichkeiten zur Betätigung und Kreativität, zur Kontaktaufnahme, aber auch zum Rückzug bietet – also eine Welt, in der möglichst wenig Ängste entstehen und alle Gäste, auch die Menschen mit Demenz, sich angenommen, heimisch und geborgen fühlen können.

Barrierefreie, große Laufflächen, besonders für Gäste mit hohem Bewegungsdrang, bieten freie, uneingeschränkte Bewegung innerhalb und außerhalb der gesamten Einrichtung. Ebenerdig sollen die Gäste in den großzügigen Eingangsbereich gelangen und betreten von dort die einladenden und barrierefreien Räumlichkeiten der Tagespflege für 16 Tagesgäste mit insgesamt rund 320 m² Grundfläche. In dem ca. 47 m² großen Ruheraum befindet sich das Ruhe- und Rückzugsmobiliar (Liegesessel). Darüber hinaus kann der vorgeschaltete Wohnbereich mit ca. 43 m² als weiterer Rückzugsraum genutzt werden. Von hier aus kann man den Terrassenbereich (ca. 41 m²) betreten. Zentraler Ort ist der Ess- und Aufenthaltsbereich mit zusammen ca. 86 m². Hier finden die meisten Aktivitäten statt, um das Gemeinschaftsgefühl zu fördern. Die dort angegliederte Küche umfasst ca. 15 m². Großzügig geschnittene Bereiche können für die Bewegungseinheit genutzt werden, so dass man auch innerhalb der Räume genügend Bewegungsfreiraum hat. Gleichzeitig kann der Mehrzweckraum (ca. 12 m²) für individuelle Maßnahmen (bspw. Therapieanwendungen) oder als weitere Rückzugsmöglichkeit genutzt werden. Weiterhin werden ein funktional gestaltetes Duschbad (10 m²), große Abstellräume, ein Fäkalienraum, ein behindertengerechtes WC und 5 Toiletten getrennt nach Geschlechtern vorgehalten. Für das Personal stehen zwei weitere Toiletten, ein Umkleieraum sowie das Besprechungszimmer zur Verfügung.

Alle Bestimmungen der Heimmindestbauverordnung sind erfüllt.

Alle Räumlichkeiten werden ansprechend und den Jahreszeiten entsprechend gestaltet.

Die Heizung wird mit Pellets betrieben.

Leistungen der technischen Abteilung

Für kleine Reparaturen steht ein Hausmeister zur Verfügung. Bei Bedarf (z.B. größere Reparaturen, umfangreiche Wartungsarbeiten) agieren wir nach Absprache mit der Firma Wilksen.

3.1 Standardleistungsverzeichnis

Aufnahmeverfahren

Intensive Beratung der Betroffenen und der Angehörigen vor Aufnahme. Begleitung am Aufnahmetag und während der Eingewöhnungsphase.

Das Haus hat einen Leitfaden für den Einzug erarbeitet, den jeder Interessierte und jeder neue Gast erhält.

Allgemeine Pflegeleistungen

Die Leistungen beinhalten die körperliche, geistige, seelische und soziale Pflege nach individuellem Bedarf. Der aktuelle gerontologische und sonstige wissenschaftliche Stand wird einbezogen.

Konzeptionell steht eine ganzheitliche und individuell aktivierende (selbstständigkeitsfördernde) Pflege im Vordergrund, wobei die Biographie ein wichtiger Bestandteil ist. Als Pflegekonzept stützen wir uns auf die Aktivitäten und existentiellen Erfahrungen des Lebens nach Krohwinkel, nutzen aber zudem die Vorteile der neuentwickelten strukturierten Informationssammlung(SIS), die den Anspruch hat, vom Aufnahmedatum an, die Individualität und Selbstbestimmung des Gastes zu stärken und sich an dessen eigenen Wahrnehmungen und Erwartungen zu orientieren. Die Leistungen orientieren sich nach einem individuellen, systematischen, auf den einzelnen Gast abgestimmten Pflegeprozess. Ein professionelles, EDV-gestütztes Dokumentationssystem sowie Standards liegen vor.

Betreuung, Körper-und Behandlungspflege

Im Bereich von Unterhaltung und Kultur steht es den Tagesgästen frei, jederzeit am sozialen und kulturellen Leben der Tagespflege teilzunehmen oder sich auch zurückzuziehen. Wir machen die Angebote, die Gäste entscheiden, wie ihr Tag aussehen soll.

Ein kleiner Einblick in unser Angebot:

- individuelle Tagesgestaltung in Gruppen-oder Einzelbetreuung
- Hilfe bei der Mobilität (Bewegungsübungen/ Sitzgymnastik, Transfers vom Rollstuhl in den Sessel etc.)
- Hauswirtschaftliche und gestalterische Tätigkeiten
- Klönschnack
- Ausflüge
- Hilfe bei der Nahrungsaufnahme, ggf. mundgerechte Zubereitung und Anreichen von Essen und Trinken, gemeinsame Mahlzeiten
- Beratungen von Pflegebedürftigen und Angehörigen
- individuelle Ruhezeiten
- Musik und Tanz
- Jahreszeitliche Feste

3.1 Standardleistungsverzeichnis

- individuelle Hilfestellungen im Bereich der Körperpflege, ggf. Duschen
- Hilfe bei Ausscheidungen (Kontinenztraining, Inkontinenzversorgung, Stoma oder Katheterversorgung)
- prophylaktische Maßnahmen (Dekubitus, Pneumonie, Thrombose, Inkontinenz, Kontraktur)
- psychosoziale Hilfen (Krisenintervention, Orientierungshilfen)
- ggf. Behandlungspflege nach ärztlicher Verordnung (z.B. Medikamentengabe, subcutane Injektionen, Kontrolle der Vitalzeichen, Blutzuckermessungen, Verabreichung von Augentropfen, Verbandwechsel, Einreibungen)

Reinigung des Gebäudes

Die Reinigung erfolgt nach einem festgelegten Reinigungsplan durch eigene Hauswirtschaftskräfte. Alle hygienischen Standards entsprechen den jeweils geltenden Regelungen.

Die Reinigung erfolgt außerhalb der Öffnungszeiten.

Leistungen der Küche

Das Mittagessen wird frisch im DRK-Pflegeheim zubereitet und in Thermoporten angeliefert.

Allergien, Diäten und Schonkost werden bei Bedarf berücksichtigt. An einzelnen Tagen ist geplant, im Rahmen von Beschäftigung, auch selbst zu kochen.

Das gemeinsame Frühstück wird in Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und Gästen vorbereitet, individuelle Wünsche können geäußert werden.

Zum Kaffee gibt es Kuchen oder einen anderen Snack, der an einigen Tagen auch gemeinsam mit den Gästen gebacken/zubereitet wird.

Essenszeiten:	Frühstück	ab ca. 08:30 Uhr
	Mittagessen	ab ca. 12:30 Uhr
	Kaffee	ab ca. 15.00 Uhr

Allgemeine Leistungen:

- ❖ Mittagstisch mit Bedienung
- ❖ Beratung in Ernährungsfragen
- ❖ Diätversorgung bei Bedarf
- ❖ Hauswirtschaftliche Versorgung bei Veranstaltungen
- ❖ Bei Bedarf Speiseplanbesprechung mit den Gästen
- ❖ Erstellung und Aushang des Speiseplanes
- ❖ Einkauf, Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel entsprechend des HACCP-Konzeptes
- ❖ Die Zubereitung der Speisen erfolgt in Orientierung an die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und erfüllt alle hygienischen Erfordernisse

3.1 Standardleistungsverzeichnis

- ❖ Auswählen auf Wunsch des Gastes

Grundsätze für die Speiseversorgung:

- ❖ Der Speiseplan soll abwechslungsreich und schmackhaft sein
- ❖ Jeden Tag einmal gekochtes Gemüse
- ❖ Jeden Tag Rohkost anbieten
- ❖ Die Fleischarten in Gattung und Zubereitung abwechselnd anbieten
- ❖ Freitags Fisch in Gattung und Zubereitung abwechselnd anbieten
- ❖ gepökeltes Fleisch selten (alle 2 Wochen) anbieten
- ❖ Saisongerechtes und frisches Gemüse verarbeiten
- ❖ Vitamin und Nährstoff schonende Zubereitung wählen
- ❖ alle Speisen frisch zubereiten
- ❖ den Garpunkt den Bedürfnissen der Gäste anpassen
- ❖ Milch und Milchprodukte ständig im Angebot
- ❖ es soll " auf Zeit " gekocht werden (keine langen Standzeiten)
- ❖ auf eine ausgewogene, gesunde und schmackhafte Ernährung soll geachtet werden

Versorgungsleistungen:

Frühstück:

- ❖ Brötchen und verschiedene Sorten Brot
- ❖ Kaffee, Schonkaffee, Tee nach Wahl, warme Milch, Kakao
- ❖ Verschiedene Säfte
- ❖ Mineralwasser
- ❖ Butter, Diätmargarine
- ❖ Verschiedene Sorten Konfitüre
- ❖ Honig, Nutella
- ❖ Frischkäse/ Streichkäse (Quark, Kräuterquark, Philadelphia)
- ❖ Wurst und Schnittkäse
- ❖ Müsli und Cornflakes bei Bedarf
- ❖ verschiedene Joghurtsorten
- ❖ frisches Obst
- ❖ Milchsuppe bei Bedarf

Mittagessen:

- ❖ 3- gängiges Menü (Suppe warm oder kalt, Hauptgang, Dessert)
- ❖ Mittwoch 2-Gänge (Eintopf, Dessert)
- ❖ Getränk nach Wahl
- ❖ Obst und Joghurt nach Wahl
- ❖ Bei Bedarf Diätkost, Schonkost, vegetarische Kost, Wunschkost
- ❖ Vollwertkost

3.1 Standardleistungsverzeichnis

Kaffeetafel:

- ❖ täglich Kuchen, Torte oder einen anderen Snack
- ❖ Kaffee, Schonkaffee oder Tee nach Wahl
- ❖ Kuchen und Torte teilweise aus eigener Herstellung

Wunschkost:

- ❖ Jeder Gast hat die Möglichkeit individuelle Wünsche bezüglich der gesamten Speiserversorgung zu äußern.
- ❖ Auf dem Speiseplan (Mittagessen) wird ein Angebot gemacht. Die Gäste können als Alternative eine Speise aus dem „Auswahlspeiseplan“ wählen oder einen individuellen Wunsch äußern.

Sonstige Leistungen:

- Förderung von Mitbestimmung
- Milieugestaltung
- Heimführsprecher (Begleitung durch die Heimleitung)
- Einzelgespräche zur Erkundung der Wünsche

Reinigung

Die Reinigung der Einrichtung (Ausnahme Fenster) wird in Eigenleistung erbracht. Das Personal arbeitet nach dem Vierfarbsystem und ist entsprechend des Aufgabenfeldes unterwiesen. Die Reinigungsleistungen des Inventars erfolgt durch das Pflege- und Betreuungs-Hauswirtschaftspersonal. Entsprechend ihrer Aufgaben sind die Mitarbeiter gemäß Gefahrenstoffverordnung, IFSG und Verfahrensanweisungen zum Reinigungs- und Desinfektionsplan unterwiesen.

Reinigungsaufgaben:

- Reinigung Flurbereiche
- Böden, Gemeinschaftsräume, Küche, Hauswirtschaftsraum, Lager
- Böden Büros, Personalraum
- Reinigung Handläufe
- Reinigung der Sanitärräume
- Auffüllen Papierhandtuch-, Seifen- und Desinfektionsspender
- Evtl. Staubsaugen
- Abfallbehälter leeren, reinigen
- Reinigung Fäkalienspüle

3.1 Standardleistungsverzeichnis

Hauswirtschaftsaufgaben

Täglich:

- Reinigung der Küche
- Frühstück vorbereiten
- Essen verteilen
- Geschirr spülen
- Abfallbehälter leeren (Küche)
- Ggf. Wäsche waschen (Möppe, Tücher, Geschirrhandtücher, Woldecken usw.)

Grundreinigung:

- Reinigung der Küche
- Frühstück vorbereiten
- Essen verteilen
- Geschirr spülen
- Abfallbehälter leeren (Küche)
- Ggf. Wäsche waschen (Möppe, Tücher, Geschirrhandtücher, Woldecken usw.)

Die ausgeführten Arbeiten werden in Formularen/ Protokollen erfasst.

Unterhaltsreinigung Hauswirtschaft

Die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen stehen im direkten Zusammenhang mit den individuellen Befindlichkeiten der Gäste. Die Ausführung der Tätigkeiten erfordert eine gleichbleibende Qualität, um ein hohes Maß an Hygiene und Wohlfühlatmosphäre zu sichern.

Bei den Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist entsprechende Schutzkleidung (Handschuhe, Schutzkleidung, Einmalschürze) zu tragen. Innerhalb der Einwirkzeit von Desinfektionsmittellösungen darf die Fläche nicht trocken- oder nachgewischt werden.

Küche:

Täglich:

Nach der Zubereitung oder Ausgaben von Lebensmitteln ist die Küche entsprechend zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.

- Frischwaren entsprechend lagern, Inhalt und Ordnung des Kühlschranks kontrollieren
- Geschirrspüler ausräumen, reinigen
- Arbeitsflächen reinigen, desinfizieren
- Spender für Handwaschlotion und Desinfektion kontrollieren und ggf. auffüllen
- Protokoll Unterhaltsreinigung entsprechend ausfüllen

3.1 Standardleistungsverzeichnis

Aufenthaltsräume:

- Tische reinigen (vollständige Entfernung von Getränke-oder Lebensmittelrückständen, Speiseresten, Krümel)
- Ablageflächen und Regale kontrollieren, ggf. reinigen

Allgemeinflächen:

- Reinigung vom Inventar in allen Räumen gehört nicht zum Aufgabengebiet der Reinigung

Aufenthaltsräume: Tische und Stühle, Ablageflächen, Regale und Schränke mit einem blauen Tuch reinigen.

Grundreinigung erfolgt 1x/ Monat

- Wände und Fliesen reinigen
- Dunstabzugshaube reinigen (Filterwechsel ggf. vom Hausmeister)
- Regale, Stühle, Anrichten, Lampen, Fensterbänke reinigen
- Spülmaschine reinigen
- Mikrowelle reinigen
- E-Herd/ Backofen reinigen
- Kühlschränke ausräumen und reinigen
- Gefrierschrank kontrollieren, ggf. ausräumen, abtauen, reinigen
- Küchengeräte (Wasserkocher, Kaffeemaschine usw.) reinigen und entkalken.