



KDS Prosentio

Strenge Auflagen und Hygienechecks

Für die Hauswirtschaft in Senioreneinrichtungen gilt eine Vielzahl gesetzlicher Vorschriften. Ein noch strengeres, firmeneigenes Hygienekonzept setzt die KDS zum Beispiel im Seniorenheim der Arbeiterwohlfahrt (AWO) in Königsbrunn um.

KDS Der Gesundheitsdienstleister

- Deutschlandweites Niederlassungsnetz: 12 Standorte und 19 Servicestützpunkte
- Mit ca. 6.000 Mitarbeitern betreut die KDS mehr als 600 Kunden in Senioreneinrichtungen, Kliniken & sonstigen Einrichtungen des Gesundheitswesens
- Gründung und Führung von über 50 Servicegesellschaften
- Sparten: Reinigung und Hauswirtschaft, Catering, Textilservice, Facility Management
- Dreifachzertifizierung: Qualitätsmanagement, Umweltschutzmanagement, Arbeitsschutzmanagement
- Qualitätssicherungs- und Hygienemesssystem: GEKO-Soft und ATP-Messung
- Eigene Schulungsakademie mit Praxis- und Bildungszentrum

AWO Seniorenheim Königsbrunn

- Eröffnung des Seniorenheimes Königsbrunn im Januar 2004
- Seniorenheim der Arbeiterwohlfahrt (AWO) Bezirksverband Schwaben e.V.
- Das Seniorenheim verfügt über 69 Einzelzimmer, 6 Doppelzimmer





Viele Grünpflanzen im Foyer und eine lichtdurchflutete Architektur: Die Wohlfühl-Atmosphäre dieses Hauses weiß Albertine Biber, Betriebsleiterin der KDS Services für Gesundheit und Pflege, zu schätzen. Wie auch die betagten Menschen, die im 2004 eröffneten AWO-Seniorenheim in Königsbrunn ein wohnliches Zuhause gefunden haben. Sie fühle sich

rundum gut aufgehoben, versichert eine rüstige Bewohnerin, die in der Cafeteria ihren Tee genießt. In einer Stunde gibt es Mittagessen für die 81 teils pflegebedürftigen Frauen und Männer, die in 69 Einzel- und sechs Doppelzimmern untergebracht sind.

Erfolgreiches Hygienekonzept!

Die Einhaltung der strengen Qualitätsrichtlinien hat oberste Priorität, betont, Diplom-Ingenieurin für Ernährungs- und Hygienetechnik (FH) Daniela Dennenmoser, Leitung Qualitätsmanagement bei der KDS. Die wohlklingende Be-

zeichnung „Prosentio – Sicherheit und Transparenz für die Hauswirtschaft“ steht für das von der KDS entwickelte Hygienekonzept speziell für Senioreneinrichtungen. Es erfüllt strenge Standards, sämtliche gesetzlichen Anforderungen und mit dem integrierten Hauswirtschaftskonzept auch die Vorgaben des MDK.

„Für ein erfolgreiches Hygienekonzept ist vor allem die Information und Zusammenarbeit der verschiedenen Bereiche im Seniorenheim wichtig“, erläutert Dennenmoser. Deshalb beinhaltet das Konzept auch einen Schnittstellenkatalog, der die Zuständigkeiten in den Bereichen Reinigung und Desinfektion, Speisenversorgung, Wäscheservice und Pflege regelt.

Hygienechecks in Küche und Wäscherei

Das Auftreten von Infektionskrankheiten und deren Vorbeugung im Bereich der Altenhilfe machte ein umfassendes Hygienemanagement zum Schutz der Bewohner und der Mitarbeiter notwendig. Die Vorgabe- und Nachweisdokumente erfüllen sämtliche gesetzliche Vorgaben, von der Biostoffverordnung über das Infektionsschutzgesetz bis hin zum HACCP-Konzept, das die EU Lebensmittelhygiene-Verordnung 852/2004 vorschreibt. Alleine im Lebensmittelbereich sind

KDSPRAXISBEISPIEL



mehr als 25 nationale und europäische Gesetze und Vorschriften zu beachten. „Die Umsetzung des Hygienekonzeptes und somit auch den Hygienestatus überprüfen wir durch Hygienechecks in den Bereichen Großküche, Stationsküche und Wäscherei“, versichert Dennenmoser. Durchgeführt werden die Kontrollen mittels Pocket PC und der firmeneigenen Qualitätssicherungs-Software GEKO-Soft.

Mitarbeiter in Prozesse einbinden

Geschulte Mitarbeiter sind die Grundvoraussetzung für ein funktionierendes Hygienemanagement. Daher setzt die KDS auf ein umfangreiches System aus Pflichtschulungen, Unterweisungen und praktischen Übungen. In der KDS Schulungsakademie und dem hauseigenen Praxiszentrum werden den Mitarbeitern über 60 Schulungen angeboten. Im Weiteren wird mittels der Hygienechecks und interner Audits der Umsetzungsstand der Vorgaben geprüft. Die daraus abgeleiteten Maßnahmen erhalten die Mitarbeiter in sogenannten Aktionsplänen zur Abarbeitung. So entsteht ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess. Die ersten Hygienechecks nach der Einführung lagen durchschnittlich bei einem Erfüllungsgrad von 75 Prozent und steigerten sich bis heute auf 95 Prozent.



Impressum

Herausgeber:

KDS Services für Gesundheit
und Pflege GmbH
Steinbühl 1
87463 Dietmannsried

Redaktion:

Marketingabteilung

info@die-kds.de

www.die-kds.de

Die KDS sowie deren Tochtergesellschaften übernehmen keine Verantwortung für den Inhalt von extern verlinkten Seiten (gilt für die Online-Version). Alle Inhalte dieses Dokumentes sind urheberrechtlich und durch internationales Copyright geschütztes Eigentum der KDS. Werbung wurde separat gekennzeichnet. Irrtümer, technische (gilt für die Online-Version) und inhaltliche Änderungen und Fehler vorbehalten. Datenschutz entsprechend unserer Richtlinien und allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Claudia Conrad
Geschäftsführerin KDS



Judith Lill
Geschäftsführerin KDS



Ute Unger
Prokuristin KDS



Stefanie Zink
Vertriebleitung KDS

Steinbühl 1 | 87463 Dietmannsried | Tel. +49 (0) 8374 2323-0

info@die-kds.de | www.die-kds.de

Standorte und Servicestützpunkte erfahren Sie online unter www.die-kds.de und selbstverständlich auf Anfrage.

