



Services für  
Gesundheit und Pflege



KLINIK

REHA

SENIOR

SOZIAL

# SERVICES FÜR SENIOREN-EINRICHTUNGEN

*Herausforderungen in Senioreneinrichtungen gibt es viele. Wir nehmen sie an und sorgen für höchste Qualität in allen Dienstleistungsbereichen.*

[www.die-kds.de](http://www.die-kds.de)



Reinigung & Hygiene



Textilservice



Gebäudeservice



Catering



Personal & Logistik

# Top-Standards für eine sensible Klientel

## KDS Hygienestandards durch das Hauswirtschaftskonzept Prosentio

### Mehr Sicherheit für betagte Bewohner

Den Bewohnern das Leben so angenehm wie möglich zu machen: das ist das Ziel für Verantwortliche eines Seniorenheims. Wir von der KDS kümmern uns um Menschen. Denn um sie geht es, wenn wir eine Einrichtung in Stand halten, reinigen, für gesundes Essen sorgen oder interne Abläufe managen.

Dabei kennen wir die hohe Erwartung und den massiven Kostendruck in der Branche. Wir unterstützen Sie dabei, sowohl die rechtlichen Auflagen als auch alle aktuellen Hygienebestimmungen im Blick zu behalten.

Es ist wichtig, die Mitarbeiter in diesen Prozess mit einzubeziehen. Geschulte Mitarbeiter sind die Grundvoraussetzung für ein funktionierendes Hygienemanagement.

Daniela Dennenmoser, Teamleitung Qualitätsmanagement

### Seniorenheim Königsbrunn: ein Erfolgsbeispiel

Die KDS entwickelte für das Seniorenheim Königsbrunn ein umfassendes Hygienekonzept für alle Hauswirtschaftsbereiche, das höchsten Ansprüchen genügt.

„Prosentio – Sicherheit und Transparenz für die Hauswirtschaft“ nennt sich das Konzept, das strenge Standards und sämtliche gesetzlichen Anforderungen erfüllt und mit seinem integrierten Hauswirtschaftskonzept auch den Vorgaben des MDK genügt. Daniela Dennenmoser, Teamleitung Qualitätsmanagement und Diplom-Ingenieurin für Ernährungs- und Hygienetechnik (FH) entwickelte das Konzept und ist sicher: „So kann Hygienequalität auf höchstem Stand gewährleistet und nicht zuletzt auch das Bewusstsein für Hygiene bei den Mitarbeitern gestärkt werden.“ Das sei besonders wichtig im Hinblick auf die Vorbildfunktion bei den Mitarbeitern. Und damit Hauswirtschafts-, Wäscherei- und Küchenleitungen auch stets auf dem aktuellen Wissensstand bei den hygienischen Anforderungen bleiben, können sie Fortbildungen in der KDS-eigenen Schulungsakademie nutzen.





### Qualitätschecks mit KDS-Software GEKO-Soft

Frisches Wissen ist notwendig, um immer auf dem aktuellen Stand zu bleiben: Allein im Lebensmittelbereich gibt es mehr als 25 nationale und europäische Gesetze sowie Vorschriften, die beachtet werden müssen. Dazu sind natürlich auch ständige Kontrollen notwendig, um das Hygienekonzept nachhaltig umzusetzen und um eine kontinuierliche Verbesserung zu erzielen. „Die Umsetzung des Hygienekonzeptes und somit auch den Hygienestatus überprüfen wir durch Checks in der Großküche, Stationsküche und Wäscherei“, versichert Dennenmoser. Ebenso finden im Bereich der Unterhaltsreinigung regelmäßige Qualitätsprüfungen statt. Durchgeführt werden die Kontrollen mittels Pocket-PC und der firmeneigenen Qualitätssicherungs-Software GEKO-Soft.

Einen weiteren Überprüfungsmechanismus stellen interne Audits dar. Für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess erhalten die entsprechenden Mitarbeiter Aktionspläne mit konkreten Maßnahmen und Abarbeitungsterminen. Mit messbarem Erfolg: Die ersten Hygienechecks nach der Einführung wurden im Durchschnitt zu 75 Prozent erfüllt. Bis heute haben sie sich auf 95 Prozent gesteigert.

## LEISTUNGEN FÜR SENIORENEINRICHTUNGEN



### Reinigung

- Unterhaltsreinigung, Grund- und Sonderreinigung, Glas- und Fassadenreinigung

### Verpflegung

- Einkaufs- und Küchenmanagement, Beratung, Betrieb von Küchen



### Textilservice

- Bewohnerbezogene Wäschebearbeitung, Flachwäsche und Berufsbekleidung im Lohn- und Leasingmodell, Schmutzfangmattenservice

### Gebäudemanagement

- Hausmeisterservice, Winterdienst, Grünanlagengestaltung und -pflege, Betrieb und Wartung technischer Anlagen



### Weitere Dienstleistungen

- Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter, Transport- und Logistikdienste, Automatenverpflegung

# Unser Qualitätsanspruch

## Hygiene- und Qualitätsstandards

- **Dreifachzertifizierung im Bereich Hauswirtschaft**  
Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001:2008  
Umweltschutzmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001  
Arbeitsschutzmanagementsystem nach BS OHSAS 18001
- **Zusätzliche Zertifizierung im Bereich Wäscheversorgung**  
Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001:2008  
Umweltschutzmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001  
RAL-Hygienezeugnisse der Gütegemeinschaft für sachgemäße Wäschepflege RAL-GZ 992/1 bis 992/4  
RABC-System nach DIN EN 14065
- **Zertifizierung im Bereich Catering**  
Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001:2008  
HACCP-System – Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte
- **Firmeneigenes Qualitätssicherungssystem GEKO-Soft**
- **Hygienemonitoring mit Hilfe der ATP-Messung**
- **Firmeneigene Schulungsakademie mit Praxis- und Bildungszentrum**



Services für  
Gesundheit und Pflege

### **Im Allgäu zuhause – in Deutschland präsent.**

*Unsere deutschlandweit 28 Standorte von Hamburg  
bis Friedrichshafen gibt es in der Übersicht unter  
[www.die-kds.de/standorte](http://www.die-kds.de/standorte)*

Dort finden Sie alle Kontaktinformationen der  
regionalen Ansprechpartner.

[info@die-kds.de](mailto:info@die-kds.de)

[www.die-kds.de](http://www.die-kds.de)