

CPB GmbH & Co.KG Wiesenweg 5, 56472 Hardt

**Projektentwicklung und
Projektsteuerung**

Gebäude-Checks

Potenzial- und Betriebsanalysen

**Standort- und
Wettbewerbsanalysen**

Gebäudemanagement

**Strategie- und Prozessberatung
stationäre Altenpflege**



PROJEKTBEISPIEL 1

OPTIMIERUNG EIGENKONTROLLSYSTEM

Ausgangssituation

Unser Kunde betreibt eine Einrichtung der stationären Altenpflege mit 41 Betten, sowie direkt neben dem Alten- und Pflegeheim noch eine Wohnanlage mit 28 Wohneinheiten „Betreutes Wohnen“.

Um die Wettbewerbsfähigkeit der Einrichtungen auch in Zukunft zu gewährleisten ist eine umfassende Gebäudeteilsanierung geplant.

2011 beanstandete die Überwachungsbehörde bei einer routinemäßigen Kontrolle der Küche das Fehlen eines zweiten Zugangs gemäß der EU-Verordnung, sowie Mängel bei der Zielerreichung der Hygieneziele und forderte von der Einrichtung entsprechende Maßnahmen. Die bauliche Erfüllung der Forderungen stellt auf Grund des Gebäudebestandes eine Herausforderung dar, deren finanzieller Aufwand die Wirtschaftlichkeit und damit die Zukunft der Einrichtung stark gefährdet.

In Absprache mit der Überwachungsbehörde verständigte sich die Einrichtung darauf, dass die rechtsrelevanten Hygieneziele durch entsprechende Gestaltung der Arbeitsabläufe gewährleistet werden.

Vor Ort fehlt auch Klarheit über den erforderlichen Personaleinsatz in der Küche, da mit den Kostenträgern ein Stellenschlüssel von 1: 7,52 für die gesamte Hauswirtschaft verhandelt wurde.

Wunsch des Kunden

Unser Kunde wünscht sich eine Unterstützung bei der Erfüllung der rechtsrelevanten Hygieneziele durch Überprüfung der Arbeitsabläufe und Berechnung des Personaleinsatzes in Form einer

- Ist-Analyse der Speisensversorgung unter Berücksichtigung der konzeptionellen Ausrichtung und vorhandenen Personalressourcen
- Ist-Analyse des Eigenkontrollsystems nach HACCP

Dabei sollten folgende Ziele erreicht werden:

- Klarheit über Ablauforganisation der Prozesse der Speisensversorgung im Bereich der Produktionsküche (prozessbezogene Anforderungen)
- Prüfen der Wirksamkeit des Eigenkontrollsystems (Haftungssicherheit)
- Prüfen der konzeptionellen Ausrichtung mit Blick auf die geplante Sanierung

Unsere Vorgehensweise

Zu Beginn wurde nochmals der Auftrag, sowie die Gestaltung und Vorgehensweise vor Ort besprochen und geklärt. Als Schwerpunkt des Auftrages wurden von den Verantwortlichen die im Vorfeld genannten Ziele bestätigt.

Da die Küche in Eigenregie erfolgt, werden alle Prozesse, inklusive der Betriebshygiene, durch das Personal der Küche erbracht.

Aus der zentralen Produktionsküche werden die beiden Wohnbereiche, sowie ein gemeinsamer Aufenthaltsraum und ein Speisensaal beliefert. Die Bewohner im Pflegebereich erhalten ihre Mahlzeiten als Tablettsystem, während der Speisensaal im Schöpfsystem beliefert wird.

Die Begutachtung erfolgte in Form eines Audit vor Ort. Bei der Befragung der Küchenleitung wurde die Checkliste „*Auditbericht HACCP*“ eingesetzt. Die Aussagen wurden durch die Inaugenscheinnahme der Abläufe, Betriebsräume und der Beobachtung der Mitarbeitenden ergänzt. Bei der Inaugenscheinnahme vor Ort wurde der „Weg der Lebensmittel“ von der Beschaffung, über Wareneingang, Lagerung Vorbereitung, Zubereitung, Portionierung und Ausgabe begutachtet. Desweiteren wurden auch die Betriebs- und Personalhygiene, sowie entsprechende Dokumentationen geprüft. Auf Basis der Feststellungen und Erkenntnisse wurden durch uns Defizite und Schwachstellen identifiziert und entsprechende

Optimierungsmaßnahmen entwickelt. Auch im Bereich des Personaleinsatzes konnten wir anhand der Kennzahl Beköstigungstage erhebliches Optimierungspotential aufzeigen.

Das Ergebnis

Im Zuge dieser Zusammenarbeit konnten wir der Einrichtungsleitung eine Ist-Analyse (1,5 Beratertage) mit umfassende Optimierungspotentiale und Weiterentwicklungsmöglichkeiten aufzeigen.

Mit der Umsetzung der vorgeschlagenen Maßnahmen konnten die Ablaufprozesse an die rechtlichen Rahmenbedingungen angepasst und zugleich auch Personal eingespart werden. Dadurch wurden die Mitarbeitenden in der Pflege entlastet und gleichzeitig wurde die Wirtschaftlichkeit verbessert.

Ihr Absprechpartner

Frauke Weiß

Kontakt:

Telefon +49 (0) 2661 94 95 86

E-Mail weiss@cpb-gmbh.de