

## **Inhaltsübersicht**

### **A Anforderungen an Unterkunft und Verpflegung erfüllen**

- A 1 Alle wichtigen Vorschriften im Überblick
- A 2 Qualität dokumentieren mit Konzepten und Handbuch
- A 3 Externe Prüfungen einfach bestehen
- A 4 Hauswirtschaftsvisite
- A 5 Strukturqualität
- A 6 Öffentlichkeitsarbeit
- A 7 Anforderungen an die Hygiene

### **B Umgang mit Mitarbeitern**

- B 1 Mitarbeiter unterweisen/anleiten
- B 2 Mitarbeiter motivieren
- B 3 Arbeits- und Gesundheitsschutz
- B 4 Mitarbeiter richtig führen

### **C Bewohnerorientiertes Handeln**

- C 1 Beschäftigung mit den Bewohnern
- C 2 Umgang mit demenzkranken Bewohnern
- C 3 Umgang mit Infektionskrankheiten
- C 4 Kundenorientierung
- C 5 Behinderungen und Syndrome

### **D Umgang mit Wäsche**

- D 1 Qualitätsmanagement im Bereich Wäsche
- D 2 Infektiöse Wäsche

### **E Verpflegung/Küche**

- E 1 Qualitätsmanagement im Bereich Verpflegung
- E 2 Ernährung im Alter
- E 3 Der optimale Einkauf
- E 4 Ernährungsformen

### **F Reinigung**

- F 1 Qualitätsmanagement im Bereich Reinigung
- F 2 Kontrolle
- F 3 Reinigungstechniken

### **G Haustechnik**

- G 1 Qualitätsmanagement

### **H Hausgestaltung**

- H 1 Qualitätsmanagement im Bereich Hausgestaltung
- H 2 Veranstaltungen organisieren

### **I Schnittstellenmanagement**

- I 1 Hauswirtschaft – Pflege
- I 2 Zusammenarbeit mit Dienstleistern
- I 3 Zusammenarbeit mit Ehrenamtlichen

### **J Betriebswirtschaftliches Know-how**

- J 1 Wirtschaftlichkeit im Pflegeheim
- J 2 Instrumente einführen

### **S Schwerpunktthemen**

- I Das Pflegestärkungsgesetz II –  
Die neue Gesetzeslage für Pflegeeinrichtungen
- II Das Pflegestärkungsgesetz III –  
Abschluss der Pflegereform

- III Pflegebedürftige und Angehörige umfassend beraten
- IV Hygiene in der Gemeinschaftsgastronomie