
Inhalt

Vorwort der Herausgeberinnen

Herausgeber und Autoren

I Fallbeispiele

Einführung in Teil I Fallbeispiele

S. Dolstra und C. Reiner

1 Hygiene

- 1.1 Problemstellung: Was tue ich, wenn in meiner Einrichtung der Norovirus ausbricht?
- 1.2 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Bewohner/Patient MRSA in einer Wunde hat?
- 1.3 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Bewohner/Patient MRSA im Nasen-Rachen-Raum hat?
- 1.4 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Bewohner/Patient Clostridien hat?
- 1.5 Problemstellung: Was tue ich, wenn eine „behördlich angeordnete Entseuchung“ stattfinden muss?
- 1.6 Problemstellung: Was tue ich, wenn in meiner Einrichtung ein Patient TBC hat?
- 1.7 Problemstellung: Was tue ich, wenn in meiner Einrichtung ein Patient offene TBC hat?
- 1.8 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn in meiner Einrichtung ein Patient/Bewohner die Neue Grippe hat?
- 1.9 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn eine Mitarbeiterin/ein Mitarbeiter einen Haut- oder Nagelpilz an den Händen hat?
- 1.10 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn ein Bewohner/Patient eine Hautpilzkrankung hat?
- 1.11 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn bei der Desinfektion schwer erreichbare Teile nicht mit abgedeckt werden können?
- 1.12 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn bei einer Mitarbeiterin/einem Mitarbeiter die Krätze auftritt?
- 1.13 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn bei einem Bewohner/Patient Krätze auftritt?
- 1.14 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Bewohner/Patient eine Salmonellose hat?
- 1.15 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Mitarbeiter eine Salmonellose hat?
- 1.16 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn in einem Raum der Einrichtung Mäusekot auftaucht?
- 1.17 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn in einem Raum der Einrichtung eine tote Maus oder Ratte angetroffen wird?

- 1.18 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn in der Einrichtung ein Schädlingsbefall befürchtet werden muss?
- 1.19 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn in der Einrichtung bei einer Kontrolle des Trinkwassers erhöhte Legionellen-Werte auftreten?
- 1.20 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn in der Einrichtung Schimmelbildung in Räumen auftritt?
- 2 Kunden**
- 2.1 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Mitarbeiter für einen Kunden direkt (auf eigene Rechnung) tätig wird?
- 2.2 Problemstellung: Wie gehe ich mit Kunden mit Hörbehinderung um?
- 2.3 Problemstellung: Wie gehe ich mit Kunden mit Sprachbeeinträchtigungen um?
- 2.4 Problemstellung: Sollen Ihre Mitarbeiter Kunden mit Handschlag begrüßen oder besser nicht?
- 3 Technik und Maschine**
- 3.1 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn die Scheuersaugmaschine Wasserspuren, Pfützen stehen lässt oder die Restfeuchtigkeit auf dem Fußboden zu viel ist?
- 3.2 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn sich die Überlastungssicherung (Überstromauslöser) der Ultra-High-Speed-Maschine beim Polieren auslöst?
- 3.3 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn Reinigungstextilien vorzeitig verschleißten, oder bereits nach vier Wochen Faserschädigungen aufweisen, die Form verlieren oder sich Nähte auflösen?
- 4 Werkstoffe**
- 4.1 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn Verfärbungen durch Stuhlrollen, Farben und Töpfe entstehen?
- 4.2 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn die mikroporösen Feinsteinzeugfliesen in den Badezimmern vergrauen?
- 5 Organisation**
- 5.1 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn die Reinigungszeiten zu knapp kalkuliert sind?
- 6 Personal**
- 6.1 Problemstellung: Was ist zu tun, wenn ein Mitarbeiter ständig zu spät zur Arbeit kommt?
- 6.2 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Mitarbeiter ständig die persönlichen Schutzmaßnahmen vernachlässigt?
- 6.3 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein bisher engagierter und zuverlässiger Mitarbeiter „Dienst nach Vorschrift“ macht?
- 6.4 Problemstellung: Was tue ich, wenn ein Mitarbeiter am Arbeitsplatz alkoholisiert ist?

- 6.5 Problemstellung: Wie gehe ich mit Mitarbeitern mit Hörbehinderung um?
C. A. Fischer
- 6.6 Problemstellung: Wie gehe ich mit Mitarbeitenden mit Sprachbeeinträchtigungen um?
- 6.7 Problemstellung: Was ist rechtlich beim Probearbeiten zu beachten?

II Musterverzeichnisse und Musterpläne

Einführung in Teil II Musterverzeichnisse und Musterpläne

S. Dolstra und C. Reiner

1 Leistungsverzeichnis und Leistungsbeschreibung

Einleitung

S. Dolstra

- 1.1 Anleitung: Erstellung eines Leistungsverzeichnisses (LV)
S. Dolstra
 - 1.1.1 Muster-Leistungsverzeichnis Reinigungsgruppe A, Bewohnerzimmer
 - 1.1.2 Muster-Leistungsverzeichnis (Beispiel)
 - 1.1.3 Muster – Leistungsverzeichnis blanko – Unterhaltsreinigung
- 1.2 Anleitung zum Erstellen von Leistungsbeschreibungen
 - 1.2.1 Muster: Reinigungsmethoden für Ausstattung und Einrichtung

2 Reinigungspläne

- 2.1 Anleitung zur Erstellung von Reinigungsplänen
S. Dolstra
 - 2.1.1 Reinigungsplan
 - 2.1.2 Reinigungsplan in Anlehnung an die KRINKO-Empfehlung
 - 2.1.3 Reinigungsplan ohne Produktangaben
 - 2.1.4 Reinigungsplan Patientenzimmer
 - 2.1.5 Schlussdesinfektion Patienten-/Bewohnerzimmer ohne behördliche Anordnung
 - 2.1.6 Reinigungsplan für Sanitärbereiche
 - 2.1.7 Checkliste zur Dokumentation der durchgeführten Reinigungsarbeiten

3 Revierpläne

- 3.1 Anleitung zur Erstellung von Revierplänen
K. Beuting-Lampe
 - 3.1.1 Organisationsformen in der Reinigung
 - 3.1.2 Reviersystem, Revierübersichtplan und Revierplan
 - 3.1.3 Arbeitsplatzbeschreibung
 - 3.1.4 Muster für einen Revierplan
 - 3.1.5 Beispiel Revierplan

- 3.1.6 Beispiel Übersichtsplan Revierplan
- 4 Dienst-und Personal-Einsatzpläne**
- 4.1 Anleitung zur Erstellung von Einsatzplänen
K. Beuting-Lampe
- 4.1.1 Beispiel Personalbedarfsberechnung
- 4.1.2 Beispiel: Zeitbedarf pro Revier
- 4.1.3 Beispiel: Kumulierter Zeitbedarf Objekt
- 4.1.4 Beispiel: Arbeitszeit Montag bis Freitag
- 4.1.5 Beispiel Übersicht der regelmässigen Arbeitszeiten
- 4.2 Anleitung zur Erstellung von Dienstplänen
K. Beuting-Lampe
- 4.2.1 Musterdienstplan
- 5 Zusammenarbeit mit Dienstleistern**
- 5.1 Einführung
C. Reiner
- 5.1.1 Musterschreiben für eine Angebotsanforderung per Email
- 5.1.2 Muster-Unterlagen für eine Angebotsanforderung/Ausschreibung
- 5.1.3 Muster Vertragsbedingungen
- 5.1.4 Musterkonzept zur Zusammenarbeit
- 5.1.5 Zufriedenheitsanalyse Reinigungsleistungen
- 5.1.6 Objektübergabeprotokoll
- 6 Organisation der Haustechnik**
I. Maiworm
- 6.1 Zur Einrichtung
- 6.2 Personelle Ausstattung
- 6.2.1 Stellenplan
- 6.2.2 Berufliche Qualifikation
- 6.3 Einordnung der Haustechnik ins Organigramm
- 6.4 Zusatzfunktionen- und Qualifikationen
- 6.4.1 Fachkraft für Arbeitssicherheit und Sicherheitsbeauftragte
- 6.4.2 Brandschutzbeauftragte
- 6.4.3 Elektrisch unterwiesene Person
- 6.4.4 Hygienebeauftragte
- 6.5 Wartungsarbeiten
- 6.6 Kommunikation
- 6.7 Arbeitsablauf in der Haustechnik

- 6.8 QM-Dokumente
- 6.8.1 Einweisung für elektrotechnische Arbeiten
- 6.8.2 Leistungsnachweise
- 6.8.3 Prüfung der elektrischen Geräte
- 6.8.4 Einweisung: Orts- und Gerätekunde

III **Arbeitsanweisungen und Formulare**

Einführung

S. Dolstra und C. Reiner

1 Anleitung zur Erstellung von Dokumenten im Qualitätsmanagement

K. Beuting-Lampe/C. Reiner

1.1 Einleitung

2 Mustervorlagen für Checklisten

S. Dolstra

2.1 Hygiene und Desinfektion

2.1.1 Checkliste Personalhygiene

2.1.2 Checkliste zur Unterweisung mit Reinigungs- und Pflegemitteln

2.1.3 Dokumentation der Spülung zur Legionellenprophylaxe

2.1.4 Erstaufnahme des Ist-Zustandes

J. Weitzdörfer

2.1.5 Laufende Hygienebegehungen

J. Weitzdörfer

2.2 Umgang mit Kunden

(in Vorbereitung)

2.3 Technik und Maschine

2.3.1 Unterweisung zur Biostoffverordnung

2.3.2 Checkliste Gefahrstoffliste

2.3.3 Checkliste Maschinenbestandsverzeichnis

2.3.4 Checkliste Allgemeine Überprüfung der Spülmaschinen

2.3.5 Checkliste Eintankspülmaschinen nach DIN 10512

2.3.6 Checkliste Gläserspülmaschine

2.3.7 Checkliste Gewerbliche Kurzzeitspülmaschine

2.3.8 Checkliste Haushaltsgeschirrspülmaschine

2.3.9 Checkliste zur Reinigung von Küchengeräten in Wohnbereichsküchen

R. Paulson

- 2.4 Material und Werkstoffe
- 2.4.1 Planung der Ausstattung und Materialien
C. Reiner
- 2.4.2 Planungen systematisch auf Reinigungsfreundlichkeit überprüfen
- 2.5 Organisation
- 2.5.1 Checkliste zur Erfassung der Organisationsstruktur im Bereich Reinigung
– angelehnt an die Empfehlung der DGKH –
- 2.5.2 Checkliste Ergebnis und Prozesskontrolle
- 2.5.3 Checkliste Besprechungen durchführen
- 2.6 Personal
- 2.6.1 Checkliste zur Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- 2.6.2 Checkliste zur Unterweisung in der Krankenhaus- und Pflegeheimreinigung
- 2.6.3 Checkliste: Alkoholbedingtes verändertes Verhalten bei Mitarbeitern
- 2.6.4 Mitschrift im Vorstellungsgespräch
- 2.7 Schädlinge
- 2.7.1 Checkliste Schädlingsvorbeugung
- 2.7.2 Checkliste Schädlingskontrolle
- 3 Mustervorlagen für Arbeitsanweisungen**
S. Dolstra
- 3.1 Hygiene und Desinfektion
- 3.1.1 Hygienemaßnahmen gegen nosokomiale Infektionen
- 3.1.2 Schutzmaßnahmen Infektionserkrankungen
- 3.1.3 Spülung Legionellenprophylaxe
- 3.2 Arbeitsanweisungen zum Umgang mit Kunden
(*in Vorbereitung*)
- 3.3 Technik und Maschinen
- 3.3.1 Einsatz des Wasseraugers
- 3.3.2 Arbeitsanweisung Fremdreinigung elastischer Bodenbeläge (Hartbodenbeläge)
- 3.3.3 Beschichtung Hartbodenbeläge (Prozessbeschreibung)
- 3.3.4 Cleanern mit der Einscheibenmaschine
- 3.3.5 Kleine Fensterreinigung
- 3.3.6 Große Fensterreinigung
C. Reiner
- 3.3.7 Sichtreinigung Sanitärbereich
C. Reiner
- 3.3.8 Unterhaltsreinigung Sanitärbereich
C. Reiner

3.3.9	Beseitigung von Mäusekot C. Reiner
3.4	Material und Werkstoffe <i>(in Vorbereitung)</i>
3.5	Organisation
3.5.1	Einkauf von Desinfektionsmitteln
3.6	Personal <i>(in Vorbereitung)</i>
4	Einweisung des Personals S. Dolstra
4.1	Hygiene und Desinfektion
4.1.1	Fachbegriffe und Arbeitsbeispiele
4.1.2	Einteilung nach Risikobereichen
4.1.3	Eigenschaften von Bakterien
4.1.4	Einweisung: Krankheiten und deren Übertragungswege
4.1.5	Einweisung: Reinigung und Desinfektionsmaßnahmen in den verschiedenen Risikobereichen
4.1.6	Einweisung: Routinemäßige Desinfektion
4.1.7	Einweisung: Routinemäßige Desinfektion Patientenzimmer
4.1.8	Einweisung Wirkstoffe von Desinfektionsmitteln
4.1.9	Einweisung: Umgang mit Desinfektionsmitteln
4.1.10	Einweisung: Vermeidung von Desinfektionsfehlern
4.1.11	Einweisung: Basishygiene
4.1.12	Einweisung: Regeln zum Tragen von Handschuhen
4.1.13	Einweisung: Regeln zur Pflege der Hände
4.1.14	Hygieneplan zur Aufbereitung von Betten in Heimen nach RKI
4.1.15	Reinigungsplan für Ruheräume in Tageseinrichtungen für Kinder
4.1.16	Hygieneplan Wohn-und Pflegebereich
4.1.17	Hygieneplan Heim-und Pflegegruppenküche
4.2	Umgang mit Kunden
4.2.1	Erscheinungsbild der Reinigungskraft J. Weitzdörfer
4.2.2	Einweisung zum grundsätzlichen Umgang mit Bewohnern/Patienten
4.3	Technik und Maschinen
4.3.1	Einweisung: Tragen feuchtigkeitsdichter Handschuhe
4.3.2	Einweisung: Arbeiten mit gefahrstoffhaltigen Reinigungsmitteln
4.3.3	Einweisung: TRBA 250 Mindestschutzmaßnahmen
4.3.4	Einweisung: Schutzstufen und Risikogruppen der biologischen Arbeitsstoffe
4.3.5	Einweisung: DGVU Information 201-009 Desinfektionsmittel

- 4.3.6 Einweisung: DGUV Information 201-009 Gebäudereinigungsarbeiten
- 4.3.7 TRBA 250 Praktische Mindestschutzmaßnahmen
- 4.3.8 Einweisung: Heben und Tragen
- 4.3.9 Einweisung: Umgang mit Leitern
- 4.3.10 Reinigungstextilien aufbereiten
Damit mit einem Wisch alles weg ist
C. Reiner
- 4.3.11 Einweisung in den Handschuhplan
- 4.4 Material und Wertstoffe
- 4.4.1 Einweisung: Grundreinigung elastischer Bodenbeläge ohne werkseitig beschichteten Oberflächen
- 4.4.2 Einweisung: Grundreinigung Hartbodenbeläge (ohne Polyurethan-Beschichtung)
- 4.5 Organisation
- 4.5.1 Einweisung: Allgemeine Qualitätsansprüche an die Reinigung im Gesundheits- und Sozialwesen
- 4.6 Umgang mit Menschen mit Behinderungen/Beeinträchtigungen
C. A. Fischer
- 4.6.1 Einweisung zum Umgang mit Menschen mit Hörbehinderung
- 4.7 Umgang Menschen mit Sprachbeeinträchtigungen
- 4.7.1 Einweisung zum Umgang mit Menschen mit Sprachbeeinträchtigungen
C. A. Fischer
- 5 Betriebsanweisungen**
- 5.1 Betriebsanweisung: Umgang mit Schnitt- und Stichverletzungen
- 5.2 Betriebsanweisung: Allgemeine Betriebsanweisung für Reinigungs- und Pflegearbeiten
- 5.3 Betriebsanweisung: Umgang mit Gefahrstoffen gemäß § 12 BioStoffV
- 5.4 Betriebsanweisung: Krankenhausreinigung in gefährdeten Bereichen
- 5.5 Betriebsanweisung: Umgang mit Reinigungsmaschinen

IV Wissen und Technik

Einführung in Teil IV

S. Dolstra und C. Reiner

1 Anwendungstechnik

- 1.1 Werkstoffkunde
C. Reiner
- 1.1.1 Fußbodenbeläge
- 1.1.2 Nichttextile Bodenbeläge

1.1.3	Werkstoffe im Sanitärbereich
1.1.4	Mikroporöse Feinsteinzeugfliesen
1.2	Reinigungstechnik C. Reiner
1.2.1	Der Sinnersche Kreis
1.2.2	Reinigungsarten
1.2.3	Reinigungsverfahren
1.2.4	Verfahren zur Grundreinigung nichttextiler Böden
1.2.5	Obenarbeiten
1.2.6	Glasreinigung
1.2.7	Reinigungs- und Desinfektionsmittel
1.2.8	Bakterien und Viren in ungewohnten Rollen
1.3	Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Pflegemitteln J. Weitzdörfer
1.3.1	Wirkstoffe in Desinfektionsmitteln B. Eilts
1.4	Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien S. Dolstra
1.4.1	Der Reinigungswagen
1.4.2	Breitwischgeräte
1.4.3	Reinigungstücher
1.4.4	Vorpräparierte Reinigungstextilien
1.4.4.1	Reinigen nach der Tuchwechselformel I. Maiworm
1.5	Aufbereitung von Feuchtwischbezügen und Wischtüchern L. von Schoenebeck
1.5.1	Gesetzliche Vorgaben und Empfehlungen
1.5.2	Empfehlungen
1.5.3	Prozesstechnik
1.5.4	Hygienesicherung
1.6	Erkennen von Reinigungsfehlern O. Majowski
1.6.1	Einleitung
1.6.2	Schäden durch typische Reinigungsfehler
1.6.3	Weitere Schadensbilder
1.6.4	Behebung des Mangels
1.7	Fleckenentfernung O. Majowski
1.7.1	Fleck ist nicht gleich Fleck

- 1.7.2 Vorgehensweise
- 1.7.3 Methoden der Fleckentfernung
- 1.8 Reinigungstextilien
J. Weitzdörfer
 - 1.8.1 Unübersichtlicher Markt
 - 1.8.2 Reinigungstücher
 - 1.8.3 Mikrofasertücher
 - 1.8.4 Wischbezüge
 - 1.8.5 Mikrofasern für den Einsatz ohne Wasser
 - 1.8.6 Wischbezüge mit abrasiver Wirkung
 - 1.8.7 Antibakterielle Ausrüstung
 - 1.8.8 Waschempfehlungen
 - 1.8.9 Losen Schmutz ausschütteln
 - 1.8.10 Chemie
 - 1.8.11 Schonend trocknen
- 1.9 Außenarbeiten
J. Weitzdörfer
 - 1.9.1 Unterhaltsreinigung bei Außenflächen: Kehren
 - 1.9.2 Hochdruckreinigung
 - 1.9.3 Winterdienste
- 1.10 Reinigung einzelner Raumgruppen
 - 1.10.1 Reinigung von Küchenabluftanlagen
J. Weitzdörfer
 - 1.10.2 Reinigung im Sanitärbereich
- 1.11 Gewerbliches Spülen in stationären Einrichtungen
C. Reiner
 - 1.11.1 Das Auge isst mit
 - 1.11.2 Die sieben goldenen Regeln zum richtigen Umgang mit der Spülmaschine
 - 1.11.3 Vorgaben
 - 1.11.4 Checklisten fürs QM
- 1.12 Die Auswahl von Heimtextilien
M. Kahle
 - 1.12.1 Einleitung
 - 1.12.2 Was ist beim Kauf zu beachten?
 - 1.12.3 Verschiedene Einsatzbereiche
 - 1.12.4 Materialeigenschaften und Pflege
 - 1.12.5 Zusammenfassung

1.13	Heimtextilien auf dem Prüfstand S. Mutter
1.13.1	Textilienauswahl
1.13.2	Bedeutung der Pflegesymbole
1.13.3	Tischdecken
1.13.4	Küchentücher
1.13.5	Rund ums Bett
1.13.6	Wäschepflege
1.14	Reinigung im Sanitärbereich Gegen Kalk und Keime J. Weizdörfer
1.14.1	Die Problematik
1.14.2	Was und wie oft: der Reinigungsplan
1.14.3	Nicht nur sauber, sondern rein: der richtige Ablauf
1.14.4	Die richtige Technik
1.14.5	Hartnäckig und gesundheitsschädlich: Schimmel im Sanitärbereich
1.14.6	Sanitärräume für Küchenpersonal
1.14.7	Gut geplant ist schnell gereinigt
2	Einführung in die Mikrobiologie
2.1	Mikroorganismen C. Reiner
2.1.1	Bakterien
2.1.2	Viren
2.1.3	Prione
2.1.4	Pilze
2.1.5	Übertragungswege
2.1.6	Legionellen, Gefahr aus dem Wasser
2.1.7	Multiresistente Erreger
2.1.8	Weitere multiresistente Keime
2.1.9	Zusatzmaßnahmen bei Isolierung
2.1.10	Vorsicht bei Mäusekötter! So schützen Sie sich vor dem Hantavirus
2.2	Maßnahmen zur Bekämpfung von Mikroorganismen C. Reiner
2.3	Desinfektion J. Weitzdörfer
2.3.1	Desinfektion – aber richtig!
2.3.2	Merkblatt für den Umgang mit Desinfektionsmitteln
2.3.3	Anwendungsbereiche für die Desinfektion
2.3.4	Weitere Hygienemaßnahmen

- 2.4 Schimmelpilze in Gebäuden
C. Rainer
- 2.4.1 Vorkommen der Schimmelpilze
- 2.4.2 Bekämpfung von Schimmelpilz
- 2.4.3 Man kann ihnen vorbeugen
- 3 Hygieneanforderungen**
- 3.1 Hygienevorgaben
S. Dolstra
- 3.1.1 Externe Hygienevorgaben
- 3.1.1.1 Überarbeitung des Infektionsschutzgesetzes
C. Reiner
- 3.1.2 Fachgesellschaften und Verbände der Hygiene
- 3.1.3 Ausschuss für Biologische Arbeitsstoffe (ABA)
- 3.1.4 Erregersteckbriefe
- 3.2 Externe Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion von Flächen
S. Dolstra
- 3.2.1 Einteilung nach Risikobereichen
- 3.2.2 Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen der verschiedenen Risikobereiche
- 3.2.3 Kategorien der Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention
- 3.2.4 Intervalle von Reinigung bzw. Desinfektion in unterschiedlichen Bereichen
- 3.2.5 Flächendesinfektionsmaßnahmen
- 3.3 Interne Hygienevorgaben
S. Dolstra
- 3.3.1 Hygieneplan in Einrichtungen des Gesundheitswesens
- 3.3.2 Schritte zur Erstellung und Aktualisierung von Hygieneplänen
- 3.3.3 Hygieneverordnungen der Länder
- 3.3.4 Hygieneplan im Pflegeheim
- 3.3.5 Wassersicherheitspläne: Sichern Sie die Wasserversorgung Ihrer Einrichtung!
J. Weitzdörfer
- 3.4 Ausbruchmanagement
C. Reiner
- 3.4.1 Proaktive Phase
- 3.4.2 Reaktive Phase
- 3.5 Hygiene bei Infektionskrankheiten und Parasiten
C. Reiner
- 3.5.1 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Krätze
- 3.5.2 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Noroviren
- 3.5.3 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Noroviren

- 3.5.4 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei MRSA
- 3.5.5 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Legionellose
- 3.5.6 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Läusebefall
- 3.5.7 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Hautpilz
- 3.5.8 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei EHEC
- 3.5.9 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Clostridium difficile
- 3.5.10 Mitarbeiter-Anleitung: Tuberkulose
- 3.5.11 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Salmonellose
- 3.5.12 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Bettwanzen
- 3.5.13 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Wundinfektion
- 3.5.14 Mitarbeiter-Anleitung: Darminfektion durch Campylobacter
- 3.5.15 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Bindehautentzündung
- 3.5.16 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Windpocken/Gürtelrose
- 3.5.17 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Vancomycin-resistenten Erregern und Glyko-peptid-resistente Erregern
- 3.5.18 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen beim Auftreten von Affenpocken
- 3.5.19 Mitarbeiter-Anleitung: Infektion durch Listerien
- 3.5.20 Mitarbeiter-Anleitung: Hygiene bei Hepatitis B
- 3.5.21 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen bei Infektion mit Hantaviren
- 3.5.22 Mitarbeiter-Anleitung: Umgang mit COVID-19 in Alten- und Pflegeheimen
- 3.5.23 Mitarbeiter-Anleitung: Maßnahmen beim Auftreten einer Infektion durch SARS-CoV-2
- 3.6 Personalhygiene
- 3.6.1 Haut und Hände
C. Reiner
- 3.7 Handschuhe für den Bereich Reinigung
J. Weitzdörfer
- 3.7.1 Materialien für Einmalhandschuhe
- 3.7.2 Handschuhe tragen – aber richtig!
- 3.7.3 Klassifizierung von Schutzhandschuhen
- 3.7.4 Dichtheitsprüfung
- 3.8 Bettenhygiene
C. Reiner
- 3.8.1 Gästebetten sind besser als ihr Ruf
- 3.8.2 Bettenhygiene im Krankenhaus
- 3.8.3 Organisation der Bettenaufbereitung
- 3.8.4 Bettenhygiene im Seniorenheim
- 3.8.5 Bettenhygiene in der Kindertagesstätten

- 3.9 Hygiene in Wohngruppen
C. Reiner
- 3.9.1 Hygiene in Wohngruppen und Hausgemeinschaften
- 3.9.2 Vorschriften
- 3.9.3 Tierhaltung in der Wohngruppe
- 3.9.4 Hygienekonzept für Wohngruppen
- 3.9.5 Zusammenarbeit mit Behörden
- 3.10 Wäschehygiene
C. Reiner
- 3.10.1 Wozu ein Wäschehygienekonzept?
- 3.10.2 Gesetzliche Vorgaben
- 3.10.3 Das Wäschehygienekonzept
- 3.10.4 Gefährdungsanalyse
- 3.10.5 Auflistung der einschlägigen Gesetze und Verordnungen
- 3.11 Affenpocken
C. Reiner
- 3.11.1 Was sind Affenpocken?
- 3.11.2 Aktuelle Situation
- 3.11.3 Maßnahmen für den „Fall des Falles“
- 3.12 Havarieplan – Notsituationen beherrschen
C. Reiner
- 3.12.1 Havariepläne
- 3.12.2 Muster-Havariepläne
- 3.13 Umgang mit infektiöser Wäsche
Keimverschleppungen vermeiden
C. Reiner
- 3.13.1 Relevante Keime
- 3.13.2 Keimübertragung durch Wäsche
- 3.13.3 Information tut not
- 3.13.4 Umgang mit der Wäsche
- 3.13.5 Gefahrenanalyse nach RABC
- 3.13.6 Sonderfall Reinigungstextilien
- 3.14 Muster-Wäschekonzept – für eine saubere Sache
C. Reiner
- 3.14.1 Angaben zur Einrichtung
- 3.14.2 2. Räumliche Ausstattung
- 3.14.3 Ziele des Bereichs Wäscheversorgung
- 3.14.4 Leistungsbeschreibung Wäscheversorgung
- 3.14.5 Wäschekreisläufe

3.14.6	Wäschekennzeichnung
3.14.7	Hygienemaßnahmen
3.14.8	Personalausstattung
3.14.9	Fortbildungsplan
3.14.10	QM-System
3.15	Musterkonzept Reinigung – hygienisch einwandfrei C. Reiner
3.15.1	Angaben zur Einrichtung
3.15.2	Räumliche Ausstattung
3.15.3	Ziele des Bereichs Reinigung
3.15.4	Leistungsbeschreibung Reinigung
3.15.5	Personelle Ausstattung
3.15.6	Fortbildungsplan
3.15.7	QM-Maßnahmen
4	Gesetzliche Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz
4.1	Einleitung A. Wagner
4.2	Historie des Arbeitsschutzes in Deutschland und Entwicklung der rechtlichen Grundlagen
4.3	Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
4.4	Gesetz über Betriebsärzte, Sicherheitsingenieure und andere Fachkräfte für Arbeitssicherheit (ASiG)
4.5	Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)
4.6	Mutterschutzgesetz (MuSchG) Ilona Maiworm
4.6.1	Sinn und Zweck des Mutterschutzgesetzes
4.6.2	Verpflichtungen des Arbeitgebers
4.6.3	Analyse der Gefährdungen am Arbeitsplatz der Schwangeren
4.6.4	Veränderungen durch die Novellierung des Mutterschutzgesetzes
4.6.5	Wenn das Kind da ist: Unfallversicherung während der Elternzeit
4.7	Arbeitszeitgesetz (ArbZG)
4.8	Rahmentarifvertrag
4.9	Betriebsverfassungsgesetz (BetrVG)
4.10	Vorschriften, Regeln, Informationen und Grundsätze der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV)
4.11	Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) und Technische Regeln für Gefahrstoffe (TRGS)

- 4.12 Biostoffverordnung (BioStoffV) und Technischen Regeln für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA)
- 4.13 Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) und Technische Regeln für Betriebssicherheit (TRBS)
- 4.14 Gefährdungsbeurteilung
- 4.15 Sicherheitsdatenblätter
- 4.16 Betriebsanweisungen
- 4.17 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und Empfehlungen der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO)
- 4.18 Gefährdungsanalyse
Reizend, ätzend oder giftig?
C. Reiner
 - 4.18.1 Das müssen Sie wissen
 - 4.18.2 Das müssen Sie tun
 - 4.18.3 Hier bekommen Sie Unterstützung
 - 4.18.4 Liste der Sätze
- 4.19 Das Bundesteilhabegesetz – BTHG
C. A. Fischer
 - 4.19.1 Einführung
 - 4.19.2 Was ist das BTHG?
 - 4.19.3 Ziele des BTHG
 - 4.19.4 Inhalte des BTHG
 - 4.19.5 Weiterführende Informationen
- 4.20 Neuerungen bei Verbandskasten und Verbandbuch
C. Reiner
 - 4.20.1 Verbandskasten
 - 4.20.2 Verbandbuch
 - 4.20.3 Interessante Links
- 4.21 Hände- und Hautschutz – mit heiler Haut davonkommen
I. Maiworm
 - 4.21.1 Häufigster Übertragungsweg: die Hände
 - 4.21.2 Die Haut – unsere Schutzhülle
 - 4.21.3 Maßnahmen zur Händehygiene
 - 4.21.4 Handschmuck – ein vieldiskutiertes Thema
 - 4.21.5 15 Tipps für gesunde Hände
 - 4.21.6 Zum Weiterlesen

5	Umweltschutz und Schädlingskontrolle
5.1	Öko-Labels für hauswirtschaftliche Produkte Entscheidungshilfe oder Verwirrspiel? J. Weitzdörfer
5.1.1	Was sind Ökolabels?
5.2	Krabbeltiere und Nager unerwünscht J. Weitzdörfer
5.2.1	Wer ist der Feind?
5.2.2	Befallskontrollen
5.2.3	Konzept zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung
5.3	Läuse, Flöhe, Krätze Was Sie gegen diese Parasiten tun können C. Reiner
5.3.1	Läuse
5.3.2	Flöhe
5.3.3	Krätze (Skabies)
5.4	Auf der Mauer, auf der Lauer: Bettwanzen J. Weitzdörfer
5.4.1	Lebensweise und Verbreitung
5.4.2	Sozialverhalten
5.4.3	Ernährung
5.4.4	Erkennungsmerkmale
5.4.5	Ursachen
5.4.6	Bekämpfung
5.4.7	Vorbeugende Maßnahmen
5.4.8	Ausblick
5.5	Vollzugshilfe zur Entsorgung von Abfällen aus Einrichtungen des Gesundheitsdienstes Mitteilung der Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Abfall (LAGA) 18
5.5.1	Zielsetzung und Aufgabenstellung
5.5.2	Bezeichnung der Abfälle und Einstufung nach ihrer Gefährlichkeit; Hinweise zur Handhabung und Entsorgung
5.5.3	Anforderungen an die ordnungsgemäße Entsorgung
5.5.4	Eigenkontrolle
5.5.5	Landesabfallwirtschaftspläne
5.5.6	Schlussbestimmung
	Anlage 1 zur Vollzugshilfe zur Entsorgung von Abfällen aus Einrichtungen des Gesundheitsdienstes
	Anlage 2 zur Vollzugshilfe zur Entsorgung von Abfällen aus Einrichtungen des Gesundheitsdienstes

- 5.6 Nachhaltig wirtschaften: Energiesparen und Energieeffizienz in Pflegeeinrichtungen
C. Kammerer
- 5.6.1 Hohes Einsparpotenzial in Pflegeeinrichtungen
- 5.6.2 Energiesparkonzept entwickeln
- 5.6.3 Energiemanagement
- 5.6.4 Kurzfristige Maßnahmen mit niedrigem Kostenaufwand
- 5.6.5 Langfristige Investitionen
- 5.6.6 Motivation und Kommunikation

- 6 Vorschriften, Leitlinien und sonstige gesetzlichen Regelungen**
- 6.1 Übersicht der unternehmensbezogenen Verordnungen, Gesetze und Leitlinien
- 6.1.1 Basisinformationen
- 6.1.2 Arbeitsrechtliche Grundlagen
- 6.1.3 Anforderungen der Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene an die Reinigung
- 6.1.4 Verordnungen und Vorschriften zur Arbeitssicherheit
- 6.1.5 Tarifverträge (Volltext)
- 6.2 Arbeitsrechtliche Grundlagen
L. Walther/J. Hofmann
- 6.2.1 Wesentlicher Inhalt des Arbeitsverhältnisses
- 6.2.2 Teilzeitarbeit und Befristung
- 6.2.3 Befristung
- 6.2.4 Beendigung des Arbeitsverhältnisses
- 6.2.5 Besonderer Kündigungsschutz
- 6.2.6 Auflösungs- und Abwicklungsvertrag
- 6.2.7 Weitere Arbeitsrechtliche Grundlagen
- 6.3 Datenschutz im Gesundheitswesen
L. Walther/J. Hofmann
- 6.3.1 Einführung
- 6.3.2 Datenschutz – ein aktuelles Thema
- 6.3.3 Rechte der Betroffenen
- 6.3.4 Datenverarbeitung im Auftrag
- 6.3.5 Dokumentation zum Datenschutz
- 6.3.6 Der Datenschutzbeauftragte
- 6.3.7 Umgang mit den Daten der Mitarbeiter
- 6.3.8 Gesamtverantwortung für den Datenschutz
- 6.4 Mustervorlagen für Kündigung und Abmahnung
- 6.4.1 Kündigungsschreiben ordentliche Kündigung
- 6.4.2 Kündigungsschreiben fristlose Kündigung

6.4.3	Abmahnung
6.4.4	Abwicklungsvertrag
7	Kalkulation
7.1	Kalkulation von Reinigungskosten K. Beuting-Lampe
7.1.1	Einführung
7.1.2	Einzelkosten
7.1.3	Gemeinkosten
7.1.4	Kosten für Verwaltung und Vertrieb
7.1.5	Kalkulation der Reinigungskosten in Eigenregie
7.1.6	Kalkulation des Stundenverrechnungssatzes eines Reinigungsdienstleisters
7.1.7	Kosten- und Qualitätsvergleich von interner und externer Reinigungsdienstleistung
7.2	Berechnungsgrößen zur Objektorganisation (Leistungszahlen und Stundenverrechnungssatz) L. Walther/J. Hofmann
7.2.1	Leistungszahlen
7.2.2	Stundenverrechnungssatz
7.3	Personalbedarfsberechnung K. Beuting-Lampe
7.3.1	Einführung: Netto- und Bruttopersonalbedarf
7.3.2	Der Weg vom Raumbuch bis zum Personalschlüssel
7.3.4	Ermittlung des Personalbedarfs über vorgegebene Kennzahlen und über eine Vor-Ort-Zeitstudie
8	Qualitätsmanagement
8.1	Einführung: Qualitätsmanagement in der Reinigung C. Reiner
8.1.1	Qualitätsmanagement als Leitungsaufgabe
8.1.2	Der Weg als Ziel
8.1.3	Qualitätskontrolle
8.1.4	Qualitätskontrollen in der Praxis
8.2	Reinigungskontrollen durch die Objektleitung/Hauswirtschaftsleitung J. Weitzdörfer
8.2.1	Ohne Kontrollen geht es nicht
8.2.2	Ergebnis-Kontrollen im Reinigungs-Bereich
8.2.3	Prozess-Kontrollen im Reinigungs-Bereich
8.2.4	Reinigungsvisite
8.2.5	Reinigungskontrollen durchführen
8.2.6	Reflexion und Auswertung

- 8.2.7 Muster-Checklisten
- 8.2.8 Eigenkontrollen als Ergänzung zur Objektleitungskontrolle
J. Weitzdörfer
- 8.2.9 Hauswirtschaftsvisite
C. Reiner
- 8.2.10 Checklisten zur Hauswirtschaftsvisite
C. Reiner
- 8.3 Beschwerdemanagement
C. Reiner
- 8.3.1 Beschwerden sind Chancen
- 8.3.2 Das Eisbergmodell
- 8.3.3 Zwei Gewinner sind besser als Einer
- 8.3.4 Tipps für die Praxis
- 8.3.5 Sonderfall „notorischer Nörgler“
- 8.3.6 10 Goldene Regeln für das Beschwerdegespräch
- 8.3.7 Patienteninformation zum Beschwerdemanagement
S. Dolstra
- 8.4 Zertifizierung der Reinigung
L. Walther/J. H. Hofmann
- 8.4.1 ISO 9001: 2015 – Qualitätsmanagement
- 8.4.2 ISO 14001:2015 – Umweltmanagement
- 8.4.3 Kooperation für Transparenz und Qualität im Gesundheitswesen
- 8.4.4 RAL Gütegemeinschaft Gebäudereinigung RAL GZ 902
- 8.5 Risikomanagement
S. Dolstra
- 8.5.1 Risikomanagement als Voraussetzung für Qualität und Patientensicherheit
- 8.5.2 Risikomanagement aus Sicht der Patienten- und Bewohnersicherheit
- 8.5.3 Risikomanagement aus Sicht der Reinigung
- 8.6 Entwicklungsaufgaben im Qualitätsmanagement
(*in Vorbereitung*)
- 8.7 Begehungen durchführen
J. Weitzdörfer
- 8.7.1 Arbeitssicherheit beim Umgang mit Leitern
- 8.7.2 Umgang mit Leitern
- 8.8 Instrumente des Qualitätsmanagements
- 8.8.1 Protokolle dienen der Qualitätssicherung
C. A. Fischer
- 8.8.2 Protokollvorlage
- 8.8.3 Wie wird ein Protokoll verfasst?

8.8.4	Besprechungen effizient durchführen C. Fischer
9	Personalqualifizierung und Stellenbeschreibung
9.1	Stellenbeschreibung
9.1.1	Hauswirtschaftliche Mitarbeiterin im Bereich Reinigung (Krankenhaus) C. Reiner
9.1.2	Hauswirtschaftliche Mitarbeiterin im Bereich Reinigung (Pflegeeinrichtung) C. Reiner
9.1.3	Hauswirtschaftliche Leitung im Bereich Reinigung (Pflegeeinrichtung) C. Reiner
9.1.4	Hauswirtschaftliche Leitung im Bereich Reinigung (Krankenhaus) C. Reiner
9.1.5	Haustechniker
9.2	(derzeit nicht besetzt)
9.3	Mitarbeiterschulungen
9.3.1	Pflichtschulungen, wohin man schaut C. Reiner
9.3.2	Der Rahmen muss stimmen C. Reiner
9.3.3	Leichte Sprache – Eine neue Form der Kommunikation für Alle C. A. Fischer
9.3.4	Leichter lernen mit den Ergebnissen der Hirnforschung C. Reiner
9.3.5	Bewegung als Unterrichtsprinzip C. Reiner
9.3.6	Mitarbeiterschulungen einmal anders – Quiz zu hauswirtschaftlichen Themen C. Müller
9.3.7	Hygienequiz C. Reiner
9.4	Menschen mit Fluchterfahrung in der Reinigung beschäftigen C. A. Fischer
9.4.1	Flüchtlinge – eine Chance neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu integrieren
9.4.2	Menschen mit Fluchterfahrung in der Reinigung und Dienstleistungsberufen einarbeiten
9.5	Menschen mit Behinderung in der Reinigung einsetzen
9.5.1	Menschen mit Hörbehinderung in der Reinigung einsetzen C. A. Fischer
9.5.2	Menschen mit Hörbehinderung begegnen
9.5.3	Formen, Ursachen, Definition

- 9.5.4 Umgang im Alltag mit Menschen mit Hörbehinderung
- 9.5.5 Hilfen für Menschen mit Hörbehinderung
- 9.5.6 Warum Menschen mit Hörbehinderungen einstellen?
- 9.6 Menschen mit Sprachbeeinträchtigungen in der Reinigung einsetzen
C. A. Fischer
- 9.6.1 Menschen mit Sprachbeeinträchtigungen begegnen
- 9.6.2 Formen, Ursachen, Definition
- 9.6.3 Umgang im Alltag mit Menschen mit Sprachbeeinträchtigungen
- 9.6.4 Wissenswertes zum Thema Stimme
- 9.7 Arbeits- und Gesundheitsschutz
- 9.7.1 Reduzieren Sie die körperliche Anstrengungen Ihrer Mitarbeiter
C. A. Fischer
- 9.7.2 Tipps für einen gesunden Rücken
B. Pfänder
- 9.7.3 Wie Sie sich auf Grippewellen vorbereiten können –
Saisonale Grippe, Schweinegrippe und Co
C. Reiner

- 10 Kompetenzen und Aufgabenportfolio von Führungskräften in der Reinigung**
- 10.1 Beschreibung der Kompetenzen
S. Dolstra
- 10.2 Übersicht der Aufgabenstellungen
S. Dolstra
- 10.2.1 Strategische Aufgaben
- 10.2.2 Administrative Aufgaben
- 10.2.3 Operative Aufgaben

- 11 Führung und Kommunikation**
- 11.1 Profilbeschreibung und neue Anforderungen an Führungskräfte
S. Dolstra
- 11.1.1 Was ist eine Führungskraft und was sind ihre Aufgaben?
- 11.1.2 Entwicklung von Organisationen durch Führungskräfte
- 11.1.3 Die Rollenflexibilität der Führungskraft
- 11.1.4 Zusammenfassung und Fragen zur Selbstreflexion
- 11.2 Führungsstile
S. Dolstra
- 11.2.1 Definition: Führungsstil
- 11.2.2 Übersicht verschiedener Führungsstile
- 11.2.3 Führungsstile der Zukunft
- 11.2.4 Tradierende Führungsstile

11.3	Kommunikation S. Dolstra
11.3.1	Einführung in die Modelle der Kommunikation
11.3.2	Die vier Seiten einer Nachricht
11.3.3	Transaktionsanalyse (TA)
11.4	Vorbeugen von Konflikten S. Dolstra
11.4.1	Ursache von Konflikten
11.4.2	Das Verstehen von Konflikten (Eisberg Prinzip)
11.4.3	Der Ablauf von Konflikten
11.4.4	Eskalation von Konflikten
11.4.5	Konfliktgespräche führen
11.5	Problematisches Verhalten von Mitarbeitern
11.5.1	Alkohol am Arbeitsplatz J. Weitzdörfer
11.6	Umgang mit der Krise A. Adamek
11.6.1	Einleitung
11.6.2	Die Krise unterschiedlich erleben
11.6.3	Krisen vorbeugen oder lösen
11.6.4	Zusammengefasst
11.7	So profitieren Sie von einer bedürfnisorientierten Führung A. Schröder
11.7.1	Grundlagen
11.7.2	Die Nähe-Typen
11.7.3	Die Distanz-Typen
11.7.4	Die Wechsel-Typen
11.7.5	Die Dauer-Typen
11.7.6	Das Riemann-Kreuz in der Praxis
11.8	Umgang mit psychischen Belastungen bei Mitarbeitenden C.A. Fischer
11.8.1	Psychische Belastungen und deren Folgen (Einstieg)
11.8.2	Begrifflichkeiten – wie sprechen wir von psychischen Belastungen richtig?
11.8.3	Tipps zum Erkennen von psychischen Störungen von Mitarbeitenden
11.8.4	Wie sprechen wir Mitarbeitende auf die Veränderungen an?
11.8.5	Mitarbeitergespräch vorbereiten, durchführen, nachbereiten
11.8.6	Gestaltung von positiven Arbeitsbedingungen
11.8.7	Checkliste
11.8.8	Weiterführende Infos und Links

- 11.9 Mitarbeitende vor (sexueller) Belästigung und Gewalt schützen
C. A. Fischer
 - 11.9.1 Zur Situation
 - 11.9.2 Was genau ist sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz?
 - 11.9.3 Sexuelle Belästigung ist in Betrieben und Einrichtungen ein Thema
 - 11.9.4 Welche Pflichten habe ich als Arbeitgeber und Vorgesetzter?
 - 11.9.5 Wie können Mitarbeitenden konkret vor Belästigungen geschützt werden?
 - 11.9.6 Wie sieht ein gutes Beschwerdeverfahren bei sexueller Belästigung aus?
 - 11.9.7 Was kann die Einrichtung konkret unternehmen, damit sexuelle Belästigungen keinen Platz finden?
 - 11.9.8 Zusammenfassung
 - 11.9.9 Hilfreiche Kopiervorlagen
 - 11.10 Resilienz steigern
Krisen bei Mitarbeitenden erkennen und handeln
C. A. Fischer
 - 11.10.1 Krisen, Psychische Belastungen und deren Folgen
 - 11.10.2 Belastungen am Arbeitsplatz
 - 11.10.3 Phasen einer Krise
 - 11.10.4 Krisen von Mitarbeitenden erkennen
- 12 Personalakquise**
 - 12.1 Perspektivwechsel bei der Personalgewinnung:
Wie Sie potenzielle Bewerberinnen erreichen und begeistern
Mona Schöffler
 - 12.1.1 Onboarding
 - 12.1.2 Ihre Visitenkarte: die Stellenanzeige
 - 12.1.3 Abgabe der Bewerbung
 - 12.2 Vorstellungsgespräche
Mona Schöffler
 - 12.2.1 Vorstellungsgespräch vorbereiten
 - 12.2.2 Organisatorische Vorbereitung
 - 12.2.3 Inhaltliche Vorbereitung
 - 12.2.4 Vorstellungsgespräch führen
 - 12.2.5 Vorstellungsgespräch nachbereiten
 - 12.2.6 Hospitation
 - 12.2.7 Entscheidung
 - 12.3 Mitarbeiterbindung
Onboarding – was ist das?
Mona Schöffler
 - 12.3.1 Vor dem ersten Arbeitstag

12.3.2	Der erste Arbeitstag
12.3.3	Integrationsphase
13	Haustechnik
13.1	Aufgaben der Haustechnik
13.1.1	Situation
13.1.2	Betreiberverantwortung
13.1.3	Relevanz für Hauswirtschaftsleitungen
13.2	Haustechnikkonzept F. Kohl
13.2.1	Allgemeines
13.2.2	Anforderungen an das Haustechnikkonzept
13.2.3	Das Haustechnikkonzept
13.2.4	Erstellen eines Haustechnikkonzeptes
13.3	Musterkonzept Haustechnik C. Reiner
13.3.1	Angaben zur Einrichtung
13.3.2	Räumliche Ausstattung
13.3.3	Ziele des Bereiches Haustechnik
13.3.4	Leistungsbeschreibung Haustechnik
13.3.5	Personelle Ausstattung
13.3.6	Fortbildungsplan
13.3.7	Maßnahmen zur Überprüfung der Zielerreichung (QM-System)
V	<i>(in Vorbereitung)</i>
VI	Schulungsmaterialien
	Einführung in Teil VI C. Reiner
1	Reinigungsverfahren und -techniken
1.1	Die 10 goldenen Reinigungsgrundsätze R. Goll
1.2	Tuchfaltmethode J. Weitzdörfer
1.3	Entsorgung von infektiösem Müll C. Reiner

- 1.4 Legionellenprophylaxe
J. Weitzdoerfer
- 1.5 Die 7 goldenen Regeln im Umgang mit Bewohnern/Patienten
C. Reiner
- 1.6 Schulungen nach DIN
Carola Reiner
- 1.7 Die 7 goldenen Regeln zum richtigen Umgang mit der Spülmaschine
C. Reiner
- 1.8 Reinigungsmittel aus der Speisekammer
J. Weitzdörfer
- 1.9 Abrüsten des Reinigungswagens
I. Maiworm
- 2 Hygiene**
- 2.1 Desinfektionsmittel richtig anwenden
C. Reiner
- 2.2 Infektionsschutz vor COVID-19
C. Reiner
- 2.3 Hygienemaßnahmen bei COVID-19
J. Weitzdörfer
- 2.4 Schimmelbildung bekämpfen
C. Reiner
- 2.5 Keimverschleppungen bei der Reinigung verhindern
J. Weitzendörfer
- 2.6 Händehygiene: Erst desinfizieren, dann waschen!
C. Rainer
- 2.7 Maßnahmen bei Affenpocken
C. Rainer
- 3 Materialkunde**
- 3.1 Fleckentfernung aus textilen Belägen
J. Weitzdoerfer
- 3.2 Reinigungstextilien aus Mikrofaser
Ilona Maiworm
- 4 Arbeits- und Gesundheitsschutz**
- 4.1 Gefahrstoffzeichen auf Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
C. Reiner

- 4.2 Persönliche Hygiene nach dem Infektionsschutzgesetz
S. Kaiser-Buch
- 4.3 Verhalten bei Infektionskrankheiten
J. Weitzdörfer
- 4.4 Regeln zur Unfallverhütung im Reinigungsbereich
C. Reiner
- 4.5 Richtiges Verhalten im Brandfall
J. Weitzdörfer
- 5 Bewohnorientierung**
- 5.1 Die besondere Bedeutung der Wäsche als Teil der Alltagsgestaltung
A. Sennlaub
- 6 Nachhaltigkeit**
- 6.1 Haushaltsgeräte energie- und wassersparend einsetzen
I. Maiworm