

Beraterin

Alice Lamers, Diplom Oecotrophologin (FH),
Fachwirtin Reinigungs- und Hygienemanagement

Berufs- und Leitungserfahrung in Einrichtungen der
Altenhilfe als Hauswirtschaftsleitung und Erfahrung
bei der Einführung von Qualitätsmanagement-
prozessen, Referentin für ernährungs- und
hauswirtschaftliche Themen



©Titelfoto: freepik



Interesse geweckt?

Setzen Sie sich direkt mit **aku** in
Verbindung:

Wohnküchen

Nur eine optische Neuerung oder
"Herzstück" der Wohngruppe?

– Workshop –

aku GmbH
Sonnenstr. 19
78073 Bad Dürkheim

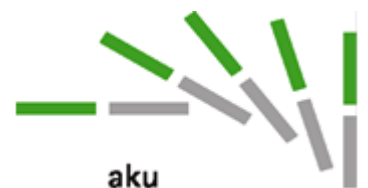
Tel.: 07726 / 37 88 87-0
Fax: 07726 / 37 88 87-7

E-Mail: mail@akugmbh.de



Weitere Informationen zum Leistungsangebot
von **aku** finden Sie auf unserer Homepage:

www.akugmbh.de



Warum ist eine gute Planung der Wohnküche so wichtig?

Wohnküchen sind bei Hausgemeinschafts- und Wohngruppenkonzepten das Kernstück. Präsenzkräfte organisieren hier den Alltag für die Bewohner und stehen als Ansprechpartner zur Verfügung. In der Landesheimbauverordnung Baden-Württemberg sind Wohngruppen für maximal 15 Bewohner mit integrierter Wohnküche als Sollvorgabe enthalten.

Die Erfahrung zeigt, dass Hausgemeinschafts- und/oder Wohnküchen oft falsch geplant und ausgestattet sind. Dies führt zu einer erschwerten Nutzung durch Mitarbeiter sowie dazu, dass sie als unwirtschaftliche Notwendigkeit betrachtet werden. Eine gute Planung unter arbeitsökonomischen Gesichtspunkten mit guter Geräte- und Lagerausstattung kann effektive Arbeitsprozesse fördern und unterstützen.

Als eine weitere Herausforderung sind die notwendigen Hygieneanforderungen zu sehen. Hier gilt es, die Gesetzesanforderungen bewohnerorientiert zu interpretieren. Die Anforderungen, die an die Mitarbeiter in den Wohnküchen gestellt werden, erfordern veränderte Aufgabenprofile, die auf das Konzept zentraler Strukturen der Einrichtung abgestimmt sein müssen.

Der Workshop

Ziele:

Im Workshop werden Wege aufgezeigt, wie man durch gute hauswirtschaftliche Fachplanung im Vorfeld Wohnküchen optimal planen, ausstatten und organisieren kann. Die Lösungen sollen für Bewohner und Mitarbeiter gleichermaßen sinnvoll und effizient sein.

Inhalte:

- | Anforderungen an Wohnküchen / Konzeptfestlegung
- | Planung von Wohnküchen
- | Umsetzung der Hygieneanforderungen
- | Geräteausstattung, Lagerhaltung, Wareneinkauf
- | Schaffung guter Personalstrukturen trotz knappem Budget
- | Auswirkungen gut funktionierender Wohnküchen für die anderen Fachbereiche der Einrichtung

Zielgruppe/Teilnehmer:

Verantwortliche auf Trägerebene, Einrichtungsleitungen, Hauswirtschaftsleitungen

Dauer:

10.00 Uhr bis 17.00 Uhr (inkl. 1 h Pause)

Methoden:

Die Präsentation der wichtigen Inhalte wird durch Gruppenarbeiten, Diskussionen sowie praxisnahen Fallbeispielen ergänzt. Fragen der Teilnehmer werden dabei aufgegriffen. Außerdem wird auf die individuelle Situation vor Ort eingegangen.

Die Teilnehmer erhalten ein praxisnahes Handout mit den wichtigsten Inhalten des Workshops.

Preis:

Der Workshop wird zu einem Pauschalpreis in Höhe von 950,00 € angeboten. Dieser Preis versteht sich zuzüglich der entstehenden Reisekosten und der gesetzlichen Umsatzsteuer.