

## Pflege NEWSLETTER Management

Erhalten Sie jede Ausgabe  
digital und kostenlos!  
Jetzt anmelden unter:

[bit.ly/newsletterpm](https://bit.ly/newsletterpm)

## Aus dem Inhalt

### Chance für alle Seite 1–3

Das NRW-Projekt „Care for Integration“ bietet willkommene Chancen für alle Beteiligten. Pflegebedürftige bekommen mehr Versorgung, das vorhandene Pflegepersonal wird entlastet und Flüchtlinge erhalten eine dauerhafte Perspektive.

### Regeln für alle Seite 2

Die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung hat für Pflegeeinrichtungen relevante Hinweise zum Coronavirus herausgegeben. Sinnvolle Maßnahmen werden empfohlen.

### Hygiene für alle Seite 7–10

Hygiene spielt gerade in diesen Tagen eine entscheidende Rolle. Sie gilt nach wie vor als beste Infektionsprophylaxe. Dabei darf auch die Nachhaltigkeit nicht vernachlässigt werden.

### Genuss für alle Seite 14–17

Der Genuss in der Pflege trägt ganz entscheidend zum Wohlbefinden der Einwohner in einer Einrichtung bei. Kulinarische Kunst trifft hier auf besondere Ansprüche.



## Viele Gewinner bei „Care for Integration“

Win-win in der Altenpflege, win-win bei Pflegenden und zu Pflegenden, win-win bei Flüchtlingen und den gesellschaftlichen Ansprüchen an sie: Das NRW-Projekt „Care for Integration“ kennt viele Gewinner. Dieses Fazit lässt sich gut drei Jahre nach dem Start ziehen. Eindrucksvoll bringt es die 44-Jahre alte Absolventin Chiro Salam aus dem Irak auf den Punkt: „Nach drei Kindern hat man Erfahrung. Ich komme gut klar mit alten Menschen. Ich bin so erzogen, mit Respekt vor dem Alter. Und heute ist das so etwas wie eine Ersatzfamilie für mich.“

► Fortsetzung auf Seite 2

## Gastkommentar

## Coronavirus: „Hiermit weise ich Sie an ...“

Dr. Edmund Heller, Staatssekretär des nordrhein-westfälischen Ministeriums für Arbeit, Gesundheit, Soziales:  
Erlass zu Besuchseinschränkungen für Pflegeeinrichtungen

„Hiermit weise ich Sie an, auf der Basis der §§ 28 IfSG sowie 14 Abs. 1 OBG unverzüglich eine Allgemeinverfügung folgenden Inhalts zu erlassen und allgemein bekanntzumachen. Dabei ist die Allgemeinverfügung vorrangig den vollstationären Pflegeeinrichtungen, Einrichtungen der Eingliederungshilfe, in denen besonders schutzbedürftige Personen leben, sowie anbieterverantworteten Wohngemeinschaften im Sinne des § 24 Abs. 3–5 Wohn- und Teilhabegesetz in Ihrem Zuständigkeitsbereich bekanntzumachen. Sie sind aufzufordern, die Allgemeinverfügung deut-

lich sichtbar im Eingangsbereich auszuhängen:

Besuchseinschränkungen für vollstationäre Pflegeeinrichtungen und Pflegeeinrichtungen und Einrichtungen der Eingliederungshilfe, in denen besonders schutzbedürftige Personen leben, sowie für anbieterverantwortete Wohngemeinschaften im Sinne des § 24 Abs. 3–5 Wohn- und Teilhabegesetz Allgemeinverfügung des Kreises/der kreisfreien Stadt:



Foto: Land NRW/R. Sondemann

- Besuche sind ab sofort auf das Notwendigste zu beschränken; je Bewohnerin/je Bewohner im Regelfall eine Person je Tag. Die Besuche sollen max. eine Stunde dauern. Die Bewohnerinnen und Bewohner sind von der Einrichtung über persönliche Schutzmaßnahmen zu unterweisen und haben diese einzuhalten.
- Gemeinschaftsaktivitäten mit Externen sind ab sofort untersagt.

- Besuche haben nur noch auf dem Zimmer stattzufinden, nicht mehr in Gemeinschaftsräumen.
- Die Zugänge in die Einrichtung sind zu minimieren. Es soll eine Besucher- und Mitarbeiterregistrierung mittels Register eingeführt werden. Die Erfassung stellt ein wichtiges Instrument für die Ermittlung von Kontaktpersonen zum Nachweis von Infektionsketten dar.

Personen, die sich innerhalb der letzten 14 Tage in einem Risikogebiet oder einem besonders betroffenen Gebiet entsprechend der jeweils aktuellen Festlegung durch das Robert Koch-Institut (RKI)

► Fortsetzung auf Seite 2



## ► Fortsetzung von Seite 1

... Coronavirus: „Hiermit weise ich Sie an ...“

([https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/Risikogebiete.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogebiete.html)) aufgehalten haben, dürfen für einen Zeitraum von 14 Tagen seit Rückkehr aus einem dieser Gebiete diese Einrichtungen nicht betreten.

• Kontaktpersonen der Kategorien 1 und 2 ([https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/Kontaktperson/Management\\_Download.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Kontaktperson/Management_Download.pdf?__blob=publicationFile)), dürfen diese Einrichtungen nicht betreten.

• Es können Ausnahmen für nahestehende Personen (zum Beispiel im Rahmen der Sterbebegleitung) im Einzelfall unter Auflagen zugelassen werden.

Diese Einschränkungen gelten zunächst bis zum 19.4.2020. Rechtsgrundlage für die zu treffenden Maßnahmen sind die §§ 28 Abs. 1 Satz 2 IfSG und 14 Abs. 1 OBG.

### Begründung:

Das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 hat sich in kurzer Zeit weltweit verbreitet. Auch in Deutschland und insbesondere in Nordrhein-Westfalen gibt es inzwischen zahlreiche Infektionen.

Vor dem Hintergrund drastisch steigender Infektionszahlen in den vergangenen Tagen und der weiterhin dynamischen Entwicklung der SARS-CoV-2-Infektionen ist es erforderlich, weitere kontaktreduzierende Maßnahmen zur Beeinflussung – insbesondere Verzögerung – der Ausbreitungsdynamik zu ergreifen und Infektionsketten zu unterbrechen.

Durch den vorherrschenden Übertragungsweg von SARS-CoV-2 (Tröpfchen) zum Beispiel durch Husten, Niesen oder teils mild erkrankte oder auch asymptomatisch infizierte Personen kann es leicht zu Übertragungen von Mensch zu Mensch kommen. Dabei gehen viele bestätigte Fälle der Erkrankung COVID-19 zurück auf Kontakte mit Rückkehrern von Reisen aus Risikogebieten und besonders betroffenen Gebieten.

Zu den erforderlichen kontaktreduzierenden Maßnahmen gehört bei Einrichtungen, in denen Personen leben, die durch Alter, Vorerkrankung oder Behinderung einem besonderen Risiko durch das Coronavirus ausgesetzt sind, auch eine Beschränkung der Ausbreitung auf der Grundlage des

§ 28 IfSG. Hierzu gehören insbesondere Pflegeeinrichtungen, Wohngemeinschaften für pflegebedürftige oder behinderte Menschen und Einrichtungen der Eingliederungshilfe, in denen besonders schutzbedürftige Personen leben.

Im Sinne einer Härtefallregelung ist es jedoch erforderlich, dass Ausnahmen für besondere Einzelfälle zugelassen werden. Dabei ist zu prüfen, durch welche Auflagen das Infektionsrisiko maximal reduziert werden kann.

Die sofortige Vollziehung ist anzuordnen. Die Rechtsbehelfsbelehrung sollte wie folgt gefasst werden: Gegen diese Allgemeinverfügung kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage erhoben werden. Die Klage ist schriftlich oder zur Niederschrift beim Verwaltungsgericht in dessen Bezirk die Klägerin bzw. der Kläger zur Zeit der Klageerhebung ihren oder seinen Sitz oder Wohnsitz hat, zu erheben.

Ich bitte, entsprechend zu verfahren.“

Weitere Informationen:  
[www.mags.nrw](http://www.mags.nrw)

## ► Fortsetzung von Seite 1

... Viele Gewinner bei „Care for Integration“ (Leitartikel)

Chiro Salam ist eine der 68 von insgesamt 82 Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die das Projekt „Care for Integration“ erfolgreich abgeschlossen haben. Das entspricht einer Erfolgsquote von 83 Prozent. Und sie ist eine von 22 Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die sofort im Anschluss an das Projekt mit der dreijährigen Ausbildung zur Altenpflegefachkraft begonnen haben. Weitere 70 Prozent aller Absolventinnen und Absolventen möchten in den nächsten ein bis zwei Jahren mit der Fachkraftausbildung beginnen. Die Zahlen nennt Sina Yumi Wagner. Sie ist die Geschäftsleiterin Kompetenzzentren der Akademie für Pflegeberufe und Management (apm gGmbH). Bildungsträger der Akademie ist der Bundesverband privater Anbieter Sozialer Dienste, bpa. Sina Yumi Wagner kann noch weitere Erfolgsmeldungen berichten: 52 von 69 Teilnehmenden haben die Hauptschulabschlussprüfung erfolgreich nachholen können (75 Prozent), und elf Teilnehmende haben sogar schon bereits während der Projektlaufzeit vorzeitig in die dreijährige Fachkraftausbildung wechseln können

(durch die Anerkennung von vorhandenen Zeugnissen und einer schnellen Sprachentwicklung).

### Land NRW finanziert zwei Stellen

Um geflüchteten Menschen die Integration in Deutschland sowie eine berufliche Perspektive zu eröffnen und gleichzeitig auch einen Beitrag gegen den Fachkräftemangel in der Pflege zu leisten, hatte die Akademie für Pflegeberufe und Management mit Unterstützung der Regionaldirektion der Bundesagentur für Arbeit in NRW ein vom Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes NRW (Europäischer Sozialfonds) gefördertes Modellprojekt entwickelt, das den Erwerb von deutschen und berufsspezifischen Sprachkenntnissen, den Erwerb des Hauptschulabschlusses sowie eine Ausbildung in der Altenpflege anbietet. Zahlreiche Einrichtungen in ganz Nordrhein-Westfalen beteiligen sich daran, Häuser und ambulante Dienste in privater Trägerschaft sowie die Trägerschaft von kirchlichen oder Wohlfahrtsverbänden.

## Virusinfektionen – Hygiene schützt

Die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung BZgA und das Robert Koch-Institut RKI empfehlen folgende Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen:



- Abstand halten beim Husten oder Niesen und wegdrehen
- Niesen in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch, das danach entsorgt wird
- Berührungen bei der Begrüßung anderer Menschen vermeiden
- Hände aus dem Gesicht fernhalten
- Hände regelmäßig und gründlich waschen, mindestens 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife
- Bei gründlichem und regelmäßigem Händewaschen ist die Benutzung von Desinfektionsmitteln nicht erforderlich
- In beheizten Räumen häufig Stoßlüften.

Darüber hinaus hat die BZgA für Pflegeeinrichtungen Hinweise zum Coronavirus (SARS-CoV-2) und COVID-19 mit Stand vom 13. März 2020 herausgegeben:

#### Wie gefährlich ist das Virus?

- Die Infektion verläuft in den meisten Fällen mild und ist für die meisten Menschen nicht lebensbedrohlich, jedoch haben ältere Menschen und Menschen mit Vorerkrankungen ein erhöhtes Risiko für schwerere Verläufe.
- Das Virus kann grippeähnliche Symptome wie Husten, Abgeschlagenheit, Fieber oder Atembeschwerden auslösen.
- Den meisten erkrankten Menschen helfen bereits Ruhe, viel trinken und, bei Bedarf, fiebersenkende Medikamente.

#### Wie wahrscheinlich ist es, dass Sie sich mit dem Virus infizieren?

- Sie können sich nur anstecken, wenn Sie einer Person nahe waren, die bereits mit dem Virus infiziert ist.
- Die Möglichkeit, sich anzustecken, ist inzwischen auch in Deutschland gegeben.

#### Was sollten Pflegebedürftige tun, wenn sie sich unwohl fühlen?

- Wenn Sie grippeähnliche Symptome haben, informieren Sie eine Pflegekraft oder die Pflegedienstleitung, damit diese die notwendigen Maßnahmen ergreifen kann. Stellen Sie solche Symptome bei anderen Bewohnerinnen oder Bewohnern fest, sprechen Sie bitte ebenfalls eine Pflegekraft oder die Pflegedienstleitung an.
- Erkrankte und Krankheitsverdächtige sollten nicht an Gemeinschaftsaktivitäten teilnehmen. Häufen sich die Erkrankungen in der Einrichtung, kann es erforderlich sein, Gemeinschaftsaktivitäten auszusetzen.

Weitere Informationen:  
[www.bzga.de](http://www.bzga.de)  
[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)  
[www.rki.de](http://www.rki.de)

### Editorial

## Geprüfte Verbreitung

Von Hans-Martin Heider, Verleger

Die dringend benötigten Pflegekräfte aus dem Ausland sind schon da. Man muss sie gar nicht erst international anwerben. Es geht vielmehr in erster Linie darum, sie sinnvoll zu qualifizieren. Wie uns derzeit das Projekt „Care for Integration“ in Nordrhein-Westfalen eindrucksvoll vor Augen führt.



Die Akademie für Pflegeberufe und Management überzeugt mit einer beachtlichen Erfolgsquote von 83 Prozent, wie wir hören. Hat sie ein Wundermittel gefunden, um solch beeindruckende Erfolge bei der Rekrutierung von Pflegekräften zu erzielen? Eigentlich nicht, wenn man den Einsatz des gesunden Menschenverstandes nicht als Wunder klassifizieren möchte. Wozu man in diesen überreizten Tagen gegenwärtig ja manchmal versucht sein könnte. Gewiss eignet sich nicht jeder Flüchtling als Pflegekraft. Aber eine ganze Reihe der in dieses Land aus Krisenregionen gekommenen Menschen haben das Potenzial dazu. Es gilt nur noch, diese Personen zu erkennen und zu fördern.

Dabei identifiziert man sie längst nicht immer über Zeugnisse oder andere Dokumente, die als Qualifizierungsnachweis dienen können. Das kann man bei aus größter Not geflüchteten Menschen

zwangsläufig nicht immer erwarten.

Viele von ihnen haben auch keine Vorbildung. Aber ein nicht unerheblicher Teil von ihnen möchte sich integrieren, weiterentwickeln und selbst anderen helfen. Denn diese Menschen haben erkannt, dass sie am ehesten als nützliche Teile der Gesellschaft Zufriedenheit und Anerkennung finden. Man erkennt sie im Gespräch. Und nachdem man ihnen zugehört hat, kann man ihnen helfen. Denn wer sich in dieser Form konstruktiv einbringt, ist hierzulande nicht nur willkommen, sondern wird gebraucht. Zum Beispiel in der Pflege. „Care for Integration“ ebnet hier Wege. Bitte mehr solche Initiativen. Und weniger Bürokratie. ♦

Ihr Hans-Martin Heider



Basierend auf dem erfolgreich durchgeführten Modellprojekt „Care for Integration“ bietet die apm mittlerweile ein Folgeangebot an. Das Angebot hat einen zeitlichen Umfang von zweieinhalb Jahren. Es beinhaltet einen berufsspezifischen Sprachkurs, den Erwerb theoretischer und praktischer Grundkenntnisse in der Altenpflege, Praxiseinsätze, die Vorbereitung auf die Prüfung zum Hauptschulabschluss und die Qualifizierung zur Altenpflegehelferin, zum Altenpflegehelfer. Im Anschluss ist eine Berufsausbildung zur Altenpflegefachkraft oder Pflegefachkraft möglich. Das Projekt finanziert sich über Bildungsgutscheine.

Als Zugangsvoraussetzung werden von den Bewerberinnen und Bewerbern ein Sprachniveau von mindestens A2 und ein Schulbesuch von mindestens neun Jahren erwartet. Entsprechende Nachweise sind nicht erforderlich, sollten aber, falls vorhanden, eingereicht werden. Die Ausbildung beginnt zunächst mit einem einjährigen Modul „Kompetenzzentrum“, bevor dann in einem zweiten Modul die 18-monatige Ausbildung zur Pflegehilfskraft anschließt. Für die Teilnahme ist das Einverständnis und die Förderung durch das Jobcenter oder die Agentur für Arbeit durch einen Bildungsgutschein notwendig. Zudem sollte je nach Aufenthaltsstatus die Erlaubnis der Ausländerbehörde für die Ausbildung eingeholt werden.

Spätestens hier brauchen viele Flüchtlinge, unabhängig davon, ob sie „geduldet“ sind, im Anerkennungsverfahren stehen oder als Asylbewerberin und Asylbewerber anerkannt sind, Hilfe und Unterstützung, etwa von Barbara Schulin. Die Sozialpädagogin ist Projektkoordinatorin an den Standorten Köln und Düsseldorf. Sie arbeitet an allen Seiten: mit der

Akademie und den Praktikums-einrichtungen, wenn der „Geduldete“ etwa wiederholt und regelmäßig Fehlzeiten aufbaut, weil er sich einmal im Monat bei der Ausländerbehörde melden muss; mit den Schülerinnen und Schülern, wenn es zum Beispiel Anzeichen gibt, dass ihnen alles über den Kopf wächst und der ungeklärte Aufenthaltsstatus stark belastet; mit den Behörden, wenn es bei der Ausstellung der für die Teilnahme notwendigen Bildungsgutscheine hakt.

**Verlässlichkeit als entscheidender Faktor**

„Dann suche ich das Gespräch mit Ämtern und Agenturen und versuche, scheinbare Unstimmigkeiten aufzulösen“, berichtet Barbara Schulin. So gebe es in der Arbeitsagentur mitunter Verständnisschwierigkeiten, dass man mit einem Sprachniveau A2 eine Ausbildung beginnen könne. „Dann erläutere ich, dass bei uns der berufsspezifische Sprachkurs auch inklusive ist.“ Grundsätzliche Probleme gelte es bei der Ausgabe der Bildungsgutscheine auszuräumen: „Bei Geduldeten hegen die Agenturen die Befürchtung, dass sie den Bildungsgutschein möglicherweise vergebens ausgegeben habe, weil es ja passieren kann, dass der Auszubildende abgeschoben wird. Das ist ein systemisches Problem.“

Da sei intensive Überzeugungsarbeit nötig. Zwei Stellen finanziert das Land Nordrhein-Westfalen für die sozialpädagogische Betreuung an den sieben Standorten von „Care for Integration“ im Land zwischen Rhein, Weser und Lippe. Chiro Salam hat das hinter sich und das Projekt „Care for Integration“ erfolgreich beendet. Im Oktober des vorigen Jahres hat sie die Ausbildung beim Millennium

Pflegedienst in Leverkusen zur Altenpflegefachkraft begonnen. „Ich bin so froh“, sagt sie. Dagegen hat Islamuddin Hamnawa das alles noch vor sich. Der Mann aus Afghanistan ist seit vier Jahren in Deutschland, sein derzeitiger Status: „geduldet“. Aber der 25-Jährige, der ein lupenreines Deutsch spricht, hat ein klares Ziel vor Augen: „Ich will nicht ungelern arbeiten. Die Altenpflege ist mein Traumjob.“ Im September des vorigen Jahres hat er im Projekt „Care for Integration“ angefangen. „Wenn man ein Zeugnis hat, kann man überall arbeiten.“ Vor drei Jahren ist er zur Altenpflege ins Haus Nadler in Gummersbach gekommen, der Kreisstadt des Oberbergischen Kreises, gut 50 Kilometer östlich von Köln. „Hier habe ich durch den Job eine ‚Familie‘ gefunden, die mich trägt“, sagt er. „Man bekommt neue Kraft.“

„Die Verlässlichkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist für die Einrichtungen ganz entscheidend“, hat Sina Yumi Wagner von der Geschäftsleitung Kompetenzzentren beobachtet. Und da ist es egal, welche Hautfarbe derjenige oder diejenige hat.“ Sie freut sich, dass „Care for Integration“ jetzt in die nächste Runde gegangen ist und geht. Und sie hebt auf die Chancen des Projekts ab: „Es gibt so tolle Menschen im Land, die so viele Potenziale haben. Hier bekommen sie die Möglichkeit, sie zu erkennen und zu nutzen. Und davon profitieren alle.“

**„Großartiger Beitrag zur Qualifikation in der Altenpflege“**

So sieht es auch Nordrhein-Westfalens Sozial- und Gesundheitsminister Karl-Josef Laumann (CDU). Gegenüber *PflegeManagement* sagte er: „Die Pflege ist eine beruf-



Foto: MAGS NRW

*„Die Pflege ist eine berufliche Chance für geflüchtete Menschen – und geflüchtete Menschen sind auch eine Chance für die Pflege.“*

Karl-Josef Laumann (CDU)

liche Chance für geflüchtete Menschen – und geflüchtete Menschen sind auch eine Chance für die Pflege. Denn wir müssen jede Anstrengung gegen den Fachkräftemangel in der Branche unternehmen. Der erfolgreiche Abschluss des Projekts ‚Care for Integration‘ freut mich deshalb sehr. Die Ausbildung in der Altenpflegehilfe, verbunden mit der Möglichkeit, die deutsche Sprache zu erlernen und den Schulabschluss nachzuholen, bedeutet für geflüchtete Menschen nicht nur eine berufliche Perspektive, sondern auch eine Zukunftsperspektive in Deutschland.

Alle Beteiligten haben einen großartigen Beitrag dazu geleistet, das Projektziel zu erreichen, nämlich die Qualifikation von geflüchteten Menschen in der Altenpflege. Jede Fachkraft ist wichtig, aber auch die pflegerischen Helfer- und Assistenzbildungen werden immer bedeutsamer für die pflegerische Versorgung der Bürgerinnen und Bürger. Gerade die Helfer- und Assistenzberufe bieten hierzu einen optimalen Einstieg in die pflegeberuflichen Bildungswege.“

hea

Weitere Informationen:  
<https://apm-deutschland.de>

Anzeige

100  
JAHRE

WiBU VERBUNDEN

WUNSCHERFÜLLER

... seit 100 Jahren

Tolle Jubiläumsangebote unter:  
[www.wibu-gruppe.de/100jahre](http://www.wibu-gruppe.de/100jahre)

Oksana Tuawa,  
WiBU TextilPlus,  
Vertriebsinnendienst

Rainer Kiliig,  
WiBU PflegePlus,  
Leitung Einkauf



## Wirtschaft

# WiBU Gruppe feiert dieses Jahr 100. Geburtstag

*Unternehmen der Freien Wohlfahrtspflege gründen nach dem Ersten Weltkrieg in Berlin den Wirtschaftsbund, um die Versorgung der Kliniken zu sichern*

**Um die Versorgung der Kliniken nach dem Ersten Weltkrieg zu sichern, wird der Wirtschafts-bund 1920 von Unternehmen der Freien Wohlfahrtspflege als Genossenschaft in Berlin gegründet. Seitdem steht die WiBU Gruppe für eine faire Preis- und verlässliche Qualitätspolitik, ein partnerschaftliches Miteinander, eine konsequente Service-Bereitschaft und die Schaffung vieler sinnstiftender Arbeitsplätze in der Sozialwirtschaft. Diesem Anspruch ist das Unternehmen bis heute treu geblieben und setzt damit gerade in bewegten Zeiten wie diesen Maßstäbe im Markt.**

Grund genug für die WiBU Gruppe, das 100-jährige Firmen-

jubiläum jetzt auch mit besonders attraktiven Angeboten zu feiern – als Dankeschön an alle Kunden. Das vielversprechende Motto der ganzjährigen Aktion lautet „25 von 100“ und steht für 25 Produkt-Highlights pro Quartal aus allen Geschäftsbereichen – WiBU Pflege Plus, WiBU ObjektPlus, WiBU TextilPlus und WiBU ServicePlus. Stabile Unternehmenskulturen sind wieder besonders „in“, geben Orientierung und Sicherheit, schaffen Vertrauen, vermitteln Stabilität und Kontinuität. Unter diesen Zeichen steht auch das umfangreiche Programm an Jubiläumsaktivitäten, das WiBU anlässlich des 100. Geburtstags des Unternehmens 2020 seinen Kunden präsentiert.

Für die Aktion haben sich erstmals alle WiBU Geschäftsbereiche zu

einer einzigartigen Aktion zusammengetan: Aus dem großen WiBU Leistungsspektrum werden im 100-Jahre-Jubiläumsjahr insgesamt 100 der beliebtesten Marken-Produkte zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis in einer Jubiläumsaktion angeboten.

Die Auswahl bildet einen guten Querschnitt durch das komplette Kompetenzspektrum des Unternehmens und spiegelt die große Stärke der Unternehmensgruppe wider: eine riesige Auswahl an bedarfsgerechten Lösungen und Qualität zum Bestpreis durch hervorragende Einkaufsbedingungen im Gruppenverbund.

Im ersten Quartal waren darunter zum Beispiel

- Marken-Gurtlifter zur Unterstützung der Pflegekräfte bei der Patientenbetreuung
- spezielle Aufstehhilfen zur Patientenmobilisierung
- ergonomische Handschalter für Markenpflegebetten
- adidas Komfort-Sneaker
- der innovative Multifunktionsstuhl WiBU 360° im einmaligen Sparset oder
- hochwertige Walkfrottier-Ware zum Aktionspreis.

## Jubiläumsveranstaltungen in den WiBU Ausstellungen

Diese und weitere Angebote erhielten WiBU Kunden schon im Januar per Post. Die komplette Aktion zum WiBU Jubiläum 2020 findet sich natürlich auch online

wieder: Unter [www.wibu-gruppe.de/100jahre](http://www.wibu-gruppe.de/100jahre) werden neben den Jubiläumsangeboten auch die WiBU Historie sowie interessante Hintergrundgeschichten zu den Menschen bei WiBU, ihren Kunden und Lieferanten präsentiert.



Foto und Logo: WiBU Gruppe

**Zum 100. Geburtstag steht WiBU für eine faire Preis- und verlässliche Qualitätspolitik sowie ein partnerschaftliches Miteinander.**

Aber nicht nur auf Produktebene plant die WiBU Gruppe 2020 einige Highlights – auch die speziellen WiBU Themen „Kompetenztransfer“ und „Markenprodukte zum Anfassen“ erfahren im Jubiläumsjahr eine besondere Betonung. So wird es 2020 eine besondere Version der beliebten Expertentage geben sowie regionale Jubiläumsveranstaltungen in den WiBU Ausstellungen. Letztere sind mit einem exklusiven Programm an Fachvorträgen, Unter-

haltung und Netzwerk-Gelegenheiten angereichert und stellen vor allem den direkten Dialog mit dem Kunden in den Mittelpunkt.

Doch Expertentage, Pflegeschmiede und Parkgespräche sind nur drei von vielen erfolgreichen Projekten, die heute fast schon zu so etwas wie „Marken“ in der Sozialwirtschaft geworden sind. Damit möchte die WiBU Gruppe neben ihrem kontinuierlichen wirtschaftlichen Wachstum auch ihrer Verantwortung für die Pflegebranche nachkommen.

Dass die WiBU Gruppe überhaupt über Generationen hinweg ihr Profil als herstellerunabhängiger Spezialist so prägen konnte, liegt auch an der Kombination aus Innovationskraft, Menschlichkeit und Marktorientierung: Man war und ist immer am Puls der Zeit geblieben, hat sich konsequent mit den Anforderungen der Kunden gewandelt, hat Neues auf den Weg gebracht und vieles im Pflegemarkt bewegt – aber immer, ohne die eigene Wertebasis zu verlassen.

Das wissen nicht nur die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schätzen, die es dem Unternehmen mit langen Betriebszugehörigkeiten und überdurchschnittlichem Engagement danken. Auch die Kunden der vier WiBU GmbHs freuen sich über eine Produkt- und Dienstleistungsvielfalt mit dem „Plus“ an Qualität und Zuverlässigkeit. ♦

Weitere Informationen  
[www.wibu-gruppe.de/100jahre](http://www.wibu-gruppe.de/100jahre)



1924 in Berlin: Schon damals hatte der Wirtschaftsbund eine große Produktauswahl.

## Nachrichten

## Bundesgesundheitsminister Ergebnisse der WiBU Parkgespräche überreicht

*Das Image der Pflege: Jens Spahn setzt sich für nachhaltige Verbesserung und höheren Stellenwert ein*

Ende Januar hat der Schirmherr der WiBU Parkgespräche, der Bundestagsabgeordnete Dr. h.c. Albert H. Weiler, gemeinsam mit der WiBU Gruppe, vertreten durch André Prentkowski (Vorstand) und André Scholz (Prokurist) sowie Friedrich Trapp (Karla Kämmer Beratung) die Ergebnisse der Parkgespräche im Münsterland an Bundesgesundheitsminister Jens Spahn im Deutschen Bundestag zeitnah persönlich offiziell übergeben.

Jens Spahn war bei den Parkgesprächen in seiner Heimat im Juni des vorigen Jahres auch selbst anwesend, um mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern persönlich brisante Themen zu diskutieren. Bei dieser Gelegenheit brachte er zum Ausdruck, es sei für ihn ein Anliegen, dass die Politik den größtmöglichen Beitrag dazu leiste, das Image der Pflege in der Gesellschaft nicht nur nachhaltig zu verbessern, sondern ihr einen neuen, höheren Stellenwert zu ermöglichen.



Jens Spahn

Der Besuch des Bundesministers erfolgte durch die Initiative des Bundestagsabgeordneten Albert H. Weiler, der die politische Schirmherrschaft für die Parkgespräche übernommen hat. Albert Weiler wird sich auch weiterhin in dieser Rolle für ein besseres Image der Pflege einsetzen und auch die nächsten Parkgespräche begleiten.

### „Lust auf Zukunft“

Unter dem Motto „Lust auf Zukunft – Wie kann das Image der

Pflege in der Gesellschaft nachhaltig verbessert werden?“ werden die Initiatoren auch 2020 wieder Geschäftsführer und Vorstände der Pflegewirtschaft unterschiedlicher Trägergesellschaften zu einer weiteren Folge der Parkgespräche einladen. Die Ergebnisse der Veranstaltung sollen weiterführend dazu beitragen, dem hoch gesteckten Ziel der Veranstaltung näherzukommen. ♦

Weitere Informationen:  
[www.wibu-objekt.de](http://www.wibu-objekt.de)



Kommunikation

# Mit kreativen Ideen in der Krise Solidarität in der Pflege zeigen

Von Dr. Hartmut Clausen

„In meiner Zeit als Vorstandsvorsitzender der Senioreneinrichtung „Hospital zum Heiligen Geist“ in Hamburg sind mir schwierige Situationen begegnet. Diese reichten von Computer-Viren bis zu Brandfällen. Jedes Mal war es sehr wichtig, alle Mitarbeiter schnell zu erreichen, um Hilfe anzufordern, Schichten umzuplanen oder andere Maßnahmen zu organisieren.“

Kolleginnen und Kollegen in der Altenhilfe haben häufig kein Diensthandy und keine Dienst-E-Mail-Adresse. Deswegen ist das Erreichen immer schwierig. Das wurde mir am letzten Wochenende bei dem Besuch meiner Mutter, die im betreuten Wohnen im Hospital lebt, sehr deutlich vor Augen geführt. Es handelt sich aktuell wirklich um eine extreme Ausnahme-situation. Eine schnellere und bessere Austauschmöglichkeit würde für alle Mitarbeiter eine hilfreiche Unterstützung darstellen. Da ich seit einem halben Jahr Geschäftsführer der omneva group

bin, die mit den myneva-Produkten, wie zum Beispiel heimbis, eine wesentliche Rolle im Sozialwesen spielt, kam mir spontan eine Idee. Wir wollten auf der verschobenen Altenpflegemesse unser neues Tool myneva.safechat vorstellen, mit dem alle Mitarbeiter erreicht werden können – auch über das private Handy. Ich habe die kommerzielle Vermarktung des Messenger-Tools noch am selben Wochenende ausgesetzt. Ich möchte jetzt helfen und die Situation dadurch entlasten, dass wir allen Organisationen der Altenhilfe dieses Tool für den Zeitraum der Krise bis mindestens zum 30. Juni 2020 kostenfrei zur Verfügung stellen. Damit haben alle die Möglichkeit, auf einfache Art in Echtzeit miteinander zu kommunizieren und somit Not-situationen schnell, effizient und zielgerichtet zu handhaben. Ich hoffe, dass dem Beispiel unserer „Initiative Solidarität für die Pflege“ viele andere Unternehmer folgen werden und so Solidarität keine Worthölse bleibt, sondern gelebte Realität wird.“



Dr. Hartmut Clausen



„Ab sofort wird das DSGVO-konforme Messenger-Tool myneva.safechat Einrichtungen und Diensten der Altenhilfe kostenlos zur Verfügung gestellt. Es ist ein pro Einrichtung in sich gekapseltes System. Das gilt auch für die App-Installation auf dem Handy, wo durch die Kapselung sowohl der Schutz beruflicher Kommunikation sichergestellt wird als auch, dass auf sonstige (zum Beispiel private) Adressverzeichnisse oder Daten nicht zugegriffen werden kann. Einrichtungen der Altenhilfe können daher – ohne Schulungsaufwand – bedenkenlos die Installation auf privaten Handys der Mitarbeiter zulassen bzw. empfehlen, denn so ist Krisenkommunikation in Echtzeit möglich und dienstlicher Austausch sofort und ohne Umwege durchführbar. Der rechtlich notwendige Vertrag führt zu keinen Kosten und Verpflichtungen und endet automatisch am 30. Juni 2020. Sollte die Krise bis dahin noch nicht überwunden sein, wird eine kostenlose Verlängerung neu entschieden. Der Zugang führt über die Webseite: [www.myneva-safechat.de](http://www.myneva-safechat.de)

Anzeige



# Macht viel Wind um Ihren Komfort.

Die neuen Miele Frischwasserspüler mit Dry+ Technologie.

Die Betreuungszeit in Senioren- und Pflegeheimen ist knapp kalkuliert. Miele Frischwasserspüler erzielen vorbildliche Reinigungsergebnisse und sorgen dank der innovativen Trocknungstechnologie Dry+ dafür, dass selbst Kunststoffgeschirr trocken aus der Maschine kommt. Das Pflegepersonal muss somit nicht mehr extra abtrocknen und spart sich täglich wertvolle Minuten, die in die Pflege der Bewohner investiert werden können.

Miele Professional. Immer Besser.  
[miele.de/pro/dry](http://miele.de/pro/dry)





## Barrierefreiheit

# Flexibler Grundriss, stufenlose Übergänge, breite Türen

*Von der Beratung bis zu Nullschwellen von ALUMAT: Wohnen ohne Hürden schafft Freiräume*

Mehr als vier Millionen Senioren stürzen mindestens ein Mal im Jahr – 80 Prozent der Stürze ereignen sich in der eigenen Wohnung, im Treppenhaus oder im Garten. Das schreibt Christina Weber von der „axa“ in einer Verlagsveröffentlichung der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“, FAZ. Dabei könnten viele solcher Unfälle vermieden werden.

Laut Statistiken stürzt ein Drittel der Menschen im Alter von 65 Jahren und älter ein Mal im Jahr, die Hälfte von ihnen sogar mehrmals. Und 200.000 dieser Stürze gehen mit Knochenbrüchen einher – und diese erfordern dann oft sogar eine Behandlung im Krankenhaus. Dabei gibt es heute viele bauliche Möglichkeiten, die auch der Sturzprävention dienen. Ein flexibler Grundriss, stufenlose Übergänge und breite Türen zählen sich aus. Darauf weist die „aktion pro eigenheim“ hin. Barrierefrei bauen heiße übrigens nicht nur altersgerecht bauen. Vielmehr biete Barrierefreiheit Vorteile in allen Lebenslagen. So passten sich barrierefreie Häuser dank ihrer besonderen Ausstattungsmerkmale in allen Lebensphasen an. Wer sein Haus von Beginn an barrierefrei plane, Sorge so im Alter für Mobilität im eigenen Haus. Doch nicht nur das, denn ein Haus ohne Barrieren könne sich in vielen Lebenssituationen als Vorteil erweisen, zum Beispiel wenn Familienzunahme anstehe oder ein Familienmitglied durch einen Unfall in seiner Bewegungsfreiheit eingeschränkt sei. Moderne Haustechnik und eine praktische Raumaufteilung machten sich bezahlt. Barrierefreie Häuser haben zudem einen hohen Wiederverkaufswert, so die „aktion pro eigenheim“. Erkenntnisse, die selbstverständlich auch für die Barrierefreiheit von Wohnungen gelten. Dabei kann man sich auch beraten lassen. Zum Beispiel von SPIC & Albert. Das ist ein Spezialmakler



Dank dem barrierefreien Renovierungsprofil der Magnet-Doppeldichtung können ein bis zwei Zentimeter hohe Türschwellen im Bestand abgebaut werden, ohne dass aufwendige Abrissarbeiten im Fußbodenbereich notwendig werden.

für Alten- und Pflegeheime, betreutes Wohnen und Rehakliniken, – OpCo und PropCo –, also Partner zur reibungslosen Vermittlung von Betriebsgesellschaft einschließlich Immobilienübertragung für meistens aus denselben Aktivitätsgebieten stammenden Investoren.

## Kompetenz, wie der Markt sich entwickelt

Von der Durchführung von Bewertungen oder Begutachtungen bis zur Geschäftsübernahme, überwiegend im stationären Pflegebereich, berät SPIC & Albert seine Mandanten bis zum erfolgreichen Vertragsabschluss. Und durch die langjährige Erfahrung als Spezialmakler (seit 1946 in Frankreich/seit 2014 in Deutschland) kenne man mittlerweile gut (fast) alle Betreiber- und Immobilieninvestoren der Branche und wisse, wie der Markt sich bewege und stets entwickle, sei es mit dem üblichen, allerdings sensibel steigenden, Ebitda-Multiplikator als Bewertungsgrundsatz oder mit der grundlegenden Beziehungsanalyse zwischen Pacht und dem richtig einzuschätzenden Immobilienwert.

Senioren-WG und Mehrgenerationenhäuser würden zurzeit dementsprechend Aufmerksamkeit gewinnen, insbesondere mit dem Zuwachs an Neubau, dennoch blieben klassische Alten- und Pflegeheime aber noch nicht solche unerschwinglichen Investmentobjekte für manche Investoren. Aber auch im „Kleinen“ kann man viel für mehr Sicherheit im Haus, zur Beseitigung von Stolperfallen und damit zur Sturzprävention tun: So können selbst im Altbau Nullschwellen realisiert werden. Störende ein bis zwei Zentimeter hohe Sturzgefahren sind zum Beispiel mit der Neufassung des ALUMAT-Renovierungsprofils (Typ MFZ) ganz leicht und energieeffizient abbaubar. „Dafür müssen keine aufwendigen Abbrucharbeiten im Fußbodenbereich zwischen innen und außen stattfinden, denn die zukunftsorientierte Lösung kann einfach auf den Fertigfußboden bzw. auf den Estrich aufgesetzt werden“, sagt das 1980 gegründete und bis heute familiengeführte Unternehmen. ALUMAT steht als Ersthersteller von Nullschwellen für Türen und für eine Architektur, die jeder Endkunde lebensphasenübergrei-

fend komfortabel, sicher, sturzpräventiv und designorientiert nutzen kann. Gleichzeitig erhalten alle Kunden trotz technologisch herausfordernder Schwellenfreiheit stets Abdichtungs- und Systemsicherheiten auf technisch höchstem Entwicklungsniveau. ALUMAT legt den Fokus dabei auf einen leistungsmerkmalübergreifenden, hochentwickelten Grad an industrieller Vorfertigung, der zu wirtschaftlichen und kundenorientierten Synergiegewinnen führt.

## Magnet-Doppeldichtung mit glänzenden Wärmedämmwerten

Auch die Wärmedämmwerte dieses Profils seien aktuell beispielhaft getoppt worden. Die barrierefreie Magnet-Doppeldichtung für den Bestand erreiche zum Beispiel bei Fenstertüren mit Kunststoffprofilen einen  $U_w$ -Wert (eingebaut) von  $0,84 \text{ W/(m}^2 \cdot \text{K)}$  bei einem  $U_g$ -Wert von  $0,60 \text{ W/(m}^2 \cdot \text{K)}$ . Die KfW fordert in ihren technischen Mindestanforderungen zum „energieeffizienten Sanieren“ in den Programmen 151/152 und 430 beim Einbau von „barrierearmen“ Balkon- und Terrassentüren lediglich einen  $U_w$ -Wert von  $1,1 \text{ W/(m}^2 \cdot \text{K)}$ . „Damit übertrifft der Hersteller ALUMAT nicht nur den von der KfW geforderten  $U_w$ -Wert, sondern bietet darüber hinaus auch weit mehr als die verlangte „Barrierearmut“. Außerdem kann diese barrierefreie Altbau-Dichtung mit der beachtlichen Klasse 9 A für Schlagregendichtheit selbst in höchsten Belastungsgebieten ein-

gebaut werden, sie hält sogar dem Schlagregen bei Windstärke 11 stand (gem. Prüfzeugnis von PIV Velbert mit Veka 82).“ Ferner ermöglichen diverse Zusatzprofile sowie optionale Anpassungsmaßnahmen selbst im Bestand einen absolut kanten- und stolperfreien Übergang. In Altbauten seien bei den Übergängen zwischen innen und außen häufig die unterschiedlichsten Fußbodenhöhen anzutreffen. Der Nullschwellen-Innovator des Spezialisten aus Kaufbeuren habe zur barrierefreien Überbrückung dieser Höhendifferenzen verschiedene Zusatzprofile entwickelt, die Übergänge ohne Ecken und Kanten zwischen dem Renovierungsprofil und der Umgebung ermöglichen.

„Mit flexibel anpassbaren Laschen oder verschiedenen großen, leicht einklipsbaren Gelenkprofilen können Höhendifferenzen von bis zu 3 cm ergonomisch und benutzerfreundlich überbrückt werden, ohne dass radbetriebene Hilfsmittel (zum Beispiel Rollator, Rollstuhl, Geschirrwagen) mühevoll angehoben werden müssen. Gelingt es im Altbau, einen tiefer liegenden Freisitz mit einem wasserdurchlässigen Bodenbelag auf das höhere innere Fußbodenniveau aufzustocken, so ermöglicht das Renovierungsprofil von ALUMAT selbst im Altbau einen konsequenten niveaugleichen Nullschwellen-Übergang zwischen innen und außen.“

Weitere Informationen:  
[www.aktion-pro-eigenheim.de](http://www.aktion-pro-eigenheim.de)  
[www.alumat.de](http://www.alumat.de)  
[www.spic-albert.de](http://www.spic-albert.de)

## Anzeige



## Barrierefreie Sicherheit

### Die Magnet-Nullschwellen von ALUMAT:

Wo Stolperfallen verschwinden, wächst Lebensqualität.

- ✓ Erhöhter Wohnkomfort mit größtmöglicher Sturzprävention für alle Außentüren
- ✓ Nachhaltig dicht – mit höchsten Dichtheitsklassifizierungen geprüft
- ✓ Seit 23 Jahren in der Praxis systemsicher erprobt
- ✓ 20 Jahre Garantie auf die Magnetzugkraft

ALUMAT Frey GmbH

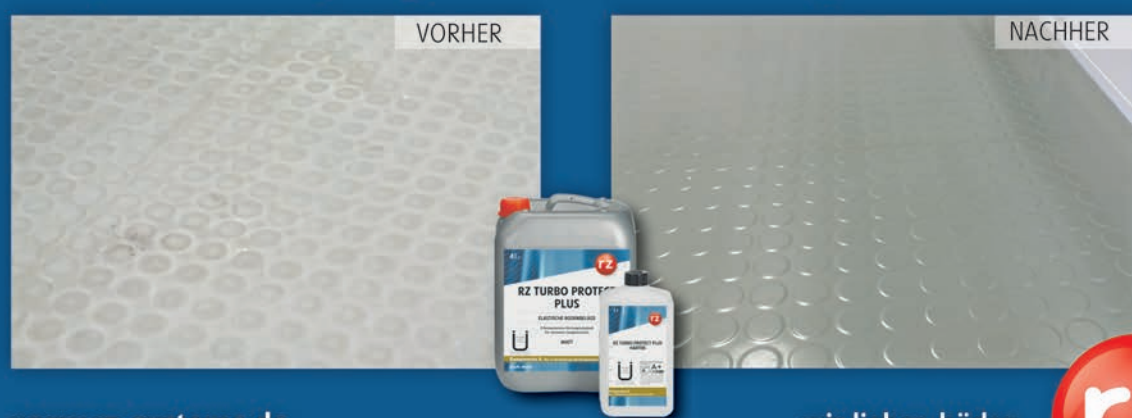
D-87600 Kaufbeuren | Tel.: +49 (0) 8341/4725 | [www.alumat.de](http://www.alumat.de)

**ALUMAT**

## LANGZEITSCHUTZ FÜR EXTREM BEANSPRUCHTE BÖDEN

### RZ TURBO PROTECT PLUS

transparente Versiegelung für elastische Bodenbeläge



[www.rz-systeme.de](http://www.rz-systeme.de)

wir lieben böden.





Nachrichten

# Corona: Basishygiene ist die beste Infektionsprophylaxe

*Hauswirtschaftsrat: Personelle Standards für Gemeinschaftseinrichtungen um personelle Mindeststandards erweitern*

**Der Deutsche Hauswirtschaftsrat fordert die personellen Standards für Gemeinschaftseinrichtungen, um personelle Mindeststandards für die Hauswirtschaft zu erweitern. In der aktuellen Auseinandersetzung mit dem neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 kommt ein Aspekt viel zu kurz, der eine wirksame Infektionsprophylaxe darstellt und konsequent zu fördern und zu unterstützen ist: die hygienische Sauberkeit in Gemeinschaftseinrichtungen und in öffentlichen Räumen.**

Darauf weist der Deutsche Hauswirtschaftsrat hin. Eine regelmäßige, auf die jeweiligen Objekte abgestimmte Reinigung reduziere und verhindere die Vermehrung vorhandener Keime und werde so zu einem grundlegenden und hochwirksamen Schutzfaktor. Reinigung als Maßnahme der Infektionsprophylaxe setze voraus, dass die Auswahl der Reinigungsmittel stimme, Desinfektionsmaßnahmen dort eingesetzt würden, wo sie notwendig seien und bei der Reinigung selbst wirksame Verfahren mit den richtigen Dosierungen eingesetzt würden.

„Wenn bei der Reinigung von Gemeinschaftseinrichtungen und öffentlichen Räumen nur auf Kosten geachtet wird und das Wissen und Können einer hygiesichernden Reinigung bei der Qualifizierung und Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu wenig Berücksichtigung findet, kann eine wirksame Infektionsprophylaxe nicht gesichert werden“, so der Deutsche Hauswirtschaftsrat.

„Bei Grippeepidemien – so die Erfahrungen der Hauswirtschaft – die auch bisher zum Beispiel in Schulen zu häufigen Erkrankungen von Schülerinnen und Schülern sowie und Lehrerinnen und Lehrern führten, ist die professionelle Reinigung von sanitären Anlagen und der Flächen, die bei ganz normaler Nutzung immer wieder mit den Händen angefasst werden, die beste Prophylaxe.

Dies wird deutlich beim Vergleich von Schulen, die die Reinigung in den letzten Jahren reduziert haben, mit Schulen, in denen die Reinigung von einer Hauswirtschaftsleitung gesteuert wird. Wird die Reinigung von einer Fachkraft organisiert, kann diese auf Sondersituationen schnell und angemessen reagieren. So sind bei Infektionen die punktuell eingesetzte Erhöhung der Reinigungsintervalle oder die gezielte Auswahl eines anderen Reinigungs- oder Desinfektionsmittels wirksame Maßnahmen. Diese können aber nur eingesetzt werden, wenn in Reinigungsdiensten die dazu notwendigen Kompetenzen und personellen Ressourcen vorhanden sind.“

Hauswirtschaftliche Fachkräfte seien in Pflegeeinrichtungen in der

Lage, wirksame Maßnahmenpläne zu erstellen und umzusetzen, um einer Übertragung von Krankheitserregern und damit nosokomialen Infektionen vorzubeugen, beispielsweise für EHEC oder Noroviren. Sie arbeiteten sehr eng mit den Pflegefachkräften zusammen. Was immer zu berücksichtigen sei: Wenn an den Ressourcen in der Hauswirtschaft gespart werde, habe das erhebliche Folgen auch für die angrenzenden Professionen wie Pädagogik und die Pflege.

„Erkrankungen führen zu zusätzlichen Belastungen, die aufgrund

gleichzeitiger Personalausfälle nicht aufgefangen werden können.“ Der Deutsche Hauswirtschaftsrat ruft deshalb gerade jetzt dazu auf, das Kostendumping in der Reinigung zu durchbrechen und stattdessen auf Qualität und Fachkompetenz zu setzen. Er fordert, dass die personellen Standards für Gemeinschaftseinrichtungen, die sozialrechtlich abgesichert sind und damit auch bei der Refinanzierung der Leistungen berücksichtigt werden, um personelle Mindeststandards für die Hauswirtschaft erweitert werden.

Aktuell arbeiten die Mitglieder des Deutschen Hauswirtschaftsrats an konkreten Vorschlägen für die fachliche Absicherung der Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen und Diensten. Die Mitgliedsorganisationen des Deutschen Hauswirtschaftsrats bieten bereits jetzt konkrete Handlungsempfehlungen an.

Der Deutsche Hauswirtschaftsrat ist der Zusammenschluss der Akteure in der Domäne Hauswirtschaft. Er ist die politische Interessenvertretung der Hauswirtschaft, der Ansprechpartner für Politik

und Gesellschaft, Partner für die Institutionen der Berufsbildung und für Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Seine Akteure kommen aus den Bereichen Verbände und Organisationen, Schulen und Bildungsträger, Einrichtungen der Jugendhilfe, Altenhilfe, Agenturen für haushaltsnahe Dienstleistungen, Beratungsunternehmen, Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, Industrie und Hochschulen.

Weitere Informationen:  
[www.hauswirtschaftsrat.de](http://www.hauswirtschaftsrat.de)

Anzeige

## Damit aus Chancen Erfolge werden.

Mit Branchenwissen, Erfahrung und Engagement.  
Ihr strategischer Partner im Gesundheitswesen:

► [apobank.de/firmenkunden](http://apobank.de/firmenkunden)

Weil uns mehr verbindet.



deutsche apotheker- und ärztebank



# Nachhaltig Wirkung erzielen

*Von der Reinigungstablette über Sticks bis hin zu Vakuumierern und Vor-Ort-Kompostierern: Hygiene und Entsorgung in der Pflege werden nachhaltiger*

**Ökologie und Nachhaltigkeit bestimmen heute immer mehr den Alltag in einer Pflegeeinrichtung. Insbesondere bei den Anforderungen an die Hygiene stellt das die Träger vor neue Herausforderungen. Das betrifft den kompletten Kreislauf vom Einsatz von Pflegemitteln bis hin zur Entsorgung. Und rechnen soll sich das Ganze auch. Die Industrie bietet ganzheitliche Ansätze und Produkte.**

So schaffe der bewusste Einsatz von Reinigungschemie neue Ansätze für nachhaltiges Reinigen, sagt KLEEN PURGATIS. Die Reinigungsmittelbranche stehe nicht am Beginn dieser Entwicklung, sondern habe die Thematik bereits vor einigen Jahren zu einem wichtigen Aspekt ausgerufen, als Grundlage zur Entwicklung und Produktion von Reinigungsmitteln.

KLEEN PURGATIS bietet ein umfassendes Programm von Qualitätsprodukten in den Bereichen Reinigung, Pflege, Hygiene und Desinfektion. Ein hochqualifiziertes Team von Chemikern und Technikern entwickelt Konzepte und Problemlösungen für die Gebäudereinigung, den Küchen- und Cateringbereich sowie für die Wäscherei und Textilhygiene. KLEEN PURGATIS ist Teil der BUDICH GRUPPE und kann auf deren gesamte Forschungs- und Entwicklungsergebnisse zurückgreifen. Die Hersteller folgten nicht nur ausschließlich dem Gedanken einer schadstoffarmen und -freien Formulierung. Sie betrachteten die gesamte Prozesskette und sehen Nachhaltigkeit als ganzheitlichen Ansatz: „Von der Auswahl und Verwendung zertifizierter, nachwachsender und kontrolliert erzeugter Rohstoffe und reduzierten, recyclingfähigen oder kompostierbaren Verpackungen sowie insbesondere einem umweltfreund-

lichen Produktgesamt-design bis hin zur Einsparung von logistischen Umweltbelastungen und technologisch hochentwickelten Dosiertechniken in der Anwendung, bei gleichzeitiger Verringerung der Gefährdung für den Nutzer werden ganzheitliche Konzepte verfolgt.“

Beispielhaft dafür stehe die Entwicklung, Produktion und Verwendung von hochkonzentrierten Reinigungsmitteln in Tablettenform. In der Anwendung analog zu einem flüssigen Reiniger, bieten Tabletten alle vorgenannten Vorteile in Bezug auf Beschaffung, Produktion, Logistik, Lagerung und Verwendung.

Die Geschirrrreinigertablette ist sowohl im professionellen Bereich als auch im privaten Haushalt nicht mehr wegzudenken, und dieser Ansatz findet mittlerweile auch Anwendung in der Unterhalts-, Sanitär- und Küchenreinigung.

## Tablette so wirkungsvoll wie zehn Liter Reinigungsmittel

„Warum also Kanister von gefährlichen Reinigungsmitteln mit einem hohen Wasseranteil durch die Welt transportieren und vor die Frage gestellt werden, wo man die zehn Liter denn lagern soll, wenn man dafür auch eine Tablette in Streichholzschachtelgröße verwenden kann? Eine Tablette für verschiedene Anforderungen, die zudem noch weitere Vorteile bietet: Neben der Reduzierung der Transportbelastung und einer platzsparenden Lagerung erhält der Anwender ein Höchstmaß an Sicherheit.“

Die Tablette ist vor dem Auflösen durch eine wasserlösliche, mikrop lastikfreie Folie geschützt und bietet nicht nur eine sichere, sondern auch eine einfache und zugleich exakte Dosierung. Durch das simple Eingeben der Tablette



Foto: KLEEN PURGATIS

**Kleine Tablette, große Wirkung: Reduzierung der Transportbelastung, platzsparende Lagerung, ein Höchstmaß an Sicherheit.**

in einen mit Wasser befüllten Putzeimer oder eine Reinigungsmaschine entfällt im professionellen Bereich zusätzliche Dosiertechnik, die ja auch irgendwann einmal erneuert oder entsorgt werden muss. In Summe können und werden Tabletten zur Reinigung in verschiedensten Anwendungsbereichen einen großen Beitrag zur Verbesserung der Nachhaltigkeitsbilanz der Reinigung beitragen. Sie ergänzen ein Reinigungskonzept sinnvoll und stellen ein prädestiniertes Beispiel für die Innovationskraft und das Bewusstsein der Reinigungsbranche für die ökologischen, sozialen und ökonomischen Herausforderungen dar.“ Auch Ecolab hebt neben der einfachen Handhabbarkeit der Produkte im Alltag hervor, dass die Umweltfreundlichkeit der Rezepturen wichtig sei, dass wenig Verpackungsmüll anfallt und die Produkte sicher in der Anwendung seien. Ecolab ist nach eigenen Angaben mit knapp drei Millionen Kundenstandorten der weltweit führende Anbieter von Technologien und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Hygiene und Energietechnologien zum Schutz

der Menschen und lebenswichtiger Ressourcen.

Das Unternehmen arbeitet mittlerweile mit hochkonzentrierten Systemen, die das Schleppen schwerer Gebinde überflüssig machen. Ecolab: „Hätten Sie gewusst, dass ein drei Kilogramm Block Apex Geschirrrreiniger genauso ergiebig wie mindestens zehn Liter Flüssigreiniger ist? Und das bei einem Verpackungsgewicht von gerade mal acht Gramm!“

Bei Beschaffung, Herstellung, Anwendung und Entsorgung setze Ecolab bei seinen Produkten auf eine ganzheitliche Betrachtungsweise, was die Auswirkungen auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft betreffe. Der Anspruch dabei sei, die Effizienz zu steigern, weniger natürliche Ressourcen zu verwenden und die Sicherheit zu erhöhen. Gleichzeitig suche man während des gesamten Produktlebenszyklus die enge Beziehung zum Kunden, um so seine Bedürfnisse besser zu verstehen und seinen Bedarf näher kennenzulernen.

Vor Markteinführung erprobt das Unternehmen die neuen Produkte und Systeme gemeinsam in der

Praxis in sogenannten Feld- bzw. Marktests. Ecolab unterstützt seine Kunden, in verschiedenen Bereichen nachhaltig zu sein und seine Ziele zu erreichen:

### Systeme für die Küchen- und Spülhygiene

- + Ökologie, Nachhaltigkeit und Sicherheit für alle Bereiche der Küche
- + Innovative Produkte und Dosiertechnik
- + Sichere, hygienisch saubere Ergebnisse
- + Zeitersparnis und Kostenkontrolle
- + Regelmäßige Schulungen und Unterstützung vor Ort

### = Ganzheitlicher Lösungsansatz mit nachhaltiger Wirkung.

Der Experte für professionelle Reinigung und Hygiene DR. SCHNELL hat ein Produktionssystem entwickelt, das nachhaltige Vorteile für die Umwelt erbringt. DR. SCHNELL ist seit sechs Generationen ein Familienunternehmen mit 340 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in ganz Europa.

Um kleinere Oberflächen zu reinigen, seien die ECOLUTION STICKS ideal. Sie lösten sich rückstandsfrei im Wasser auf, ein Stick reiche für einen Handsprüher mit maximal 600 Millilitern Füllmenge. Das spare 98 Prozent Verpackungsmüll gegenüber den üblichen Flaschen. Die dezentrale Dosierung spare außerdem Wegezeiten zwischen Reinigungskammer und Einsatzort; ein Recycling entfalle.

Wo Spraygeräte mit mehr als 600 Millilitern Volumen und verschiedene Reinigungstechniken wie Sprayreinigung, Eimerreinigung und Automatenreinigung zum Einsatz kommen, sorgten die Ultrahochkonzentrate für die nötige Variabilität. Die fünfmal höhere Produktkonzentration gegenüber den MILIZID- und FOROL-Hochkonzentraten führe zu einer fünffachen Reichweite und

## Anzeige

**Kolibri-Produkttester gesucht!**

Wir versorgen Sie **14 Tage gratis** mit unseren Inkontenzprodukten und Sie testen ausgiebig. Gewinnen wir Sie im Anschluss daran als Kunde, erhalten Sie einen **Gratis-Monat** im ersten Vertragsjahr.

**Interesse?**  
Alle weiteren Details finden Sie unter [www.igefa.de/kolibri-testaktion](http://www.igefa.de/kolibri-testaktion).

**igefa**

Dies ist eine unverbindliche Aktion der IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG - Henry-Kruse-Straße 1 - 16356 Ahrensfelde/OT Blumberg. Druckfehler bzw. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Es gelten unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen unter [www.igefa.de/agb](http://www.igefa.de/agb).



Foto: DR. SCHNELL

**Spart 98 Prozent Verpackungsmüll und ist ideal, um kleinere Oberflächen zu reinigen. Ein Stick reicht für einen Handsprüher mit maximal 600 ml Füllmenge.**



80 Prozent weniger Verpackungsmüll. Eine exakte Dosierung bei maximaler Sicherheit garantiert die zentrale Dosieranlage.

Volumenreduzierung um 70 Prozent

Nachhaltigkeit beschränkt sich nicht nur auf Desinfektion und Hygiene. Auch die Abfallentsorgung bietet große Potenziale. Die Vakuumierung von Windeln ist dafür ein gutes Beispiel. Bereits in der zweiten Generation sei die VACURA<sup>PRO</sup> ein durchdachtes Konzept, das auf alle Anforderungen an diesen altersheimspezifischen Müll eine Lösung biete, sagt die Firma Illenseer Hospitalia GmbH mit Sitz in Umkirch bei Freiburg. Ihre VACURA<sup>PRO</sup> vakuumiert Inkontinenz-Abfälle direkt an der Entstehungsquelle. Mit nur einem Knopfdruck werden laut Illenseer alle Viren und Bakterien durch einen HEPA-Filter zu 99,98 Prozent herausgefiltert. Anschließend neutralisiere der Aktivkohlefilter alle unangenehmen Gerüche. Das ausgeklügelte Design der VACURA<sup>PRO</sup> mit seiner Kamervakuumierung erziele zusätzlich eine Volumenreduzierung von bis zu 70 Prozent. Das optimiere auch die Entsorgungskosten enorm, sagt Vertriebsleiter Tom Weller. Denn dadurch würden weniger Müllcontainer oder weniger Abholrhythmen benötigt. Die stetig steigenden Entsorgungskosten für den teuren Restmüll könnten somit reduziert werden. Je nach Stadt und Region sieht das Unternehmen erhebliche Einsparpotenziale, die die ohnehin schon überschaubaren Kosten für das System weiter senken. Auch den ökologischen Effekt durch die Volumenreduzierung hebt die Illenseer Hospitalia GmbH

hervor. Weniger Container oder weniger Abholungen reduzierten die An- und Abfahrten von Müllfahrzeugen und reduzierten so deren CO<sub>2</sub>-Ausstoß, was sich positiv auf die Umwelt auswirke. So löse das Konzept Geruchs- und Hygieneprobleme und spare Entsorgungskosten durch die Volumenreduzierung.

Wertvoller Rohstoff aus lästigem Abfall

Speisereste können dagegen in-house in einem Vor-Ort-Kompostierer entsorgt werden. So wird aus dem „lästigen Abfall“ wertvoller Rohstoff. Für die Behandlung von Speiseresten und Küchenabfällen gibt es viele Vorgaben: von der Kreislaufwirtschaft- und Abfallgesetzgebung über Lebensmittel- und Hygienevorschriften bis hin zur Bioabfallverordnung – sie alle äußern sich zu dem, was nach dem Essen übrigbleibt. Auch die Dokumentation der vorschriftsgemäßen Verwertung von Bioabfällen ist Pflicht. Damit bindet das, was weggang, jede Menge Kapazitäten im Betrieb. Dabei kann organischer Abfall sofort und nachhaltig vor Ort in wertvollen Rohstoff umgewandelt und der Emissionsausstoß durch Reduzierung der Abfuhrmengen verringert werden. Wie das geht, zeigt Ecocreation mit seiner neuen Kompostiermaschine: Sie verarbeitet innerhalb von 24 Stunden bis zu 270 Kilogramm Biomüll. So verwandeln sich zehn Container faulendes, organisches Material binnen einer Woche in einen einzigen Container trockenen Kompost, der bedenkenlos in jeder Grünanlage ausgestreut oder an ortsansässige Biogasanlagen verkauft werden kann. Möglich macht dies ein ausgeklügeltes Zusammen-



Ecolab unterstützt seine Kunden, in verschiedenen Bereichen nachhaltig zu sein und ihre Ziele zu erreichen.

enspiel zwischen Hitze, Bewegung und Bakterien. In der gefrierschrankgroßen Maschine durchmischt ein Rotor den eingefüllten Biomüll. Gleichzeitig wird die Masse stark erhitzt, um ihr die Feuchtigkeit zu entziehen. Es entsteht Wasserdampf, der über ein Filtersystem ausgeleitet wird. Das übrige erledigen Bakterien. Deren herausragende Eigenschaft: Sie bauen Proteine, Fette und Cellulose in Hochgeschwindigkeit ganz natürlich ab. In Deutschland ist die Kompostieranlage über die Fachgroßhandelsgruppe igefa erhältlich. „Überall, wo am Tag 40 Kilogramm Bioabfall und mehr anfallen, löst diese Maschine Entsorgungsprobleme“, erklärt Ulrich Fülster, Key Account Manager Gesundheitswesen bei der igefa, und ergänzt: „Sogar kompostierbare Verpackungen können mit hinein, wenn deren Anteil unter 50 Prozent der Abfallgesamtmenge bleibt.“ Er und seine Kollegen beraten medizinische Einrichtungen hinsichtlich der passenden Maschi-



Ecocreation mit seiner neuen Kompostiermaschine verarbeitet innerhalb von 24 Stunden bis zu 270 Kilogramm Biomüll.

nengröße, der geeigneten Bakterienmischung und der Amortisationszeiten. Die Anlage wird vom igefa-Firmenverbund betriebsbereit aufgestellt und regelmäßig gewartet – kurz: „ein nachhaltiges Konzept in vielerlei Hinsicht“.

Weitere Informationen:  
[www.dr-schnell.de](http://www.dr-schnell.de)  
[www.ecolab.de](http://www.ecolab.de)  
[www.igefa.de](http://www.igefa.de)  
[www.illenseer.de](http://www.illenseer.de)  
[www.kleenpurgatis.de](http://www.kleenpurgatis.de)

PFLEGEZENTRUM WÄGELWIESEN

Interview mit Adrian Biland, Abteilungsleitung Gastronomie

Speiseresteverwertung geht heute clean 'n' GREEN: Alle organischen Abfälle und Speisereste rein, Deckel zu, Knopf drücken und weg! Ein geschlossenes System leitet alles in den Sammel-tank, wo die Reste regelmäßig abgeholt und in die Biogasanlage gebracht werden. Einfach sauber.



Was ist besonders am Pflegezentrum Wägelwiesen?

Die Wägelwiesen Alters- und Pflegezentrum AG befindet sich in bevorzugter Lage in einem lebendigen Wohnquartier im Zentrum der Gemeinde Wallisellen bei Zürich. Wir bieten unseren Bewohnerinnen und Bewohnern Lebensqualität, Autonomie und Sicherheit und begegnen Ihnen mit Respekt. Wir sind ein offenes Haus, schaffen Begegnungen und heißen Besucher und Gäste jederzeit willkommen.

Gibt es spezielle Anforderungen an die Küche eines Altenheims?

Eine grosse Herausforderung besteht darin, die verschiedenen Wünsche und Vorstellungen von diversen Anspruchsgruppen im Alters- und Pflegeheim, jedoch aber auch bei Gästen im Bistro,

bei den Mitarbeitenden sowie bei der Außer-Haus-Verpflegung abzudecken. Wir bieten eine abwechslungsreiche Menügestaltung und ziehen dabei die Bewohner mit ein. Ein regelmässiger Austausch ist dabei sehr wichtig, denn Sie stehen für uns im Mittelpunkt.

Wie kam es zum Einsatz des BioMasters®?

Beim Umbau des Alters- und Pflegezentrum im Jahr 2016 wurde auch ein BioMaster® eingeplant. Damit schonen wir die Umwelt, haben z.B. 90% weniger Entsorgungsfahrten und es entsteht nur noch 80% des herkömmlichen Volumens. Durch den BioMaster® sparen wir Material und mit der Energie, die aus der Biomasse gewonnen, leisten wir unseren Teil für eine saubere Zukunft.



STECKBRIEF

Bewohner: 110  
Sitzplätze: 85 im öffentlichen Bistro  
Gäste: täglich wechselnd  
Essen / Tag: 110 Frühstücke, ca. 200 Mittags, 110 Abendessen  
Ruhetage: 365 Tage geöffnet

Produkt: BioMaster® 4 Highline  
In Betrieb: seit 05/2016

Größter Mehrwert des BioMasters®: Schont die Umwelt, erzeugt saubere Energie, spart Materialkosten.

Alters- und Pflegezentrum Wägelwiesen AG  
Obere Kirchstrasse 33, 8304 Wallisellen, Schweiz  
t +41 44 877 76 76, [info@waegelwiesen.ch](mailto:info@waegelwiesen.ch)



# „Eine kluge Software erleichtert die tägliche Arbeit in der Küche“

*Ludger Ten Elsen über elektronischen Einkauf, Speisenplanung, das neue Speisenerfassungsmanagement, effizientes Warenmanagement und digitales Kostenmanagement*

Wer von „Genuss in der Pflege“ spricht, der denkt gemeinhin an Essen und Trinken, an Wohlbefinden und Komfort in einer Einrichtung. Dabei ist es eine ausgeklügelte Logistik, die dahintersteht und das Produkt „Genuss“ erst möglich macht. Entscheidender Bestandteil dieser Logistik ist in Zeiten der Digitalisierung eine moderne Software. Ludger Ten Elsen ist Leiter Marketing und Vertrieb für das Verpflegungsmanagementsystem JOMOssoft und CULINARO. Mit seiner tiefen Expertise ist es dem Diplom-Kaufmann gelungen, eine Vielzahl von CHEFS-CULINAR-Softwarelösungen und -Apps für den Care-Bereich aufzubauen und somit professionelle EDV-Lösungen für die moderne Speisenversorgung zu gestalten. Mit ihm sprach Achim Hermes.

**PflegeManagement:** Sehr geehrter Herr Ten Elsen, die Küche in einer Pflegeeinrichtung bewältigt Tag für Tag die schwierige Balance zwischen Kochkunst und Wirtschaftlichkeit. Eine kluge Software kann bei der Bewältigung eine wertvolle Unterstützung sein. Was muss eine solche Software leisten?

**Ludger Ten Elsen:** Zusammenfassend sollte eine „kluge“ Software den Verantwortlichen im Verpflegungsmanagement die tägliche

Arbeit erleichtern und dabei helfen, maximale Kostensicherheit, eine effiziente Organisation und eine hohe Dienstleistungsqualität umzusetzen.

Betrachtet man die einzelnen Bereiche genauer, fällt unmittelbar auf, dass schon der elektronische Einkauf eine optimierte und effizientere Beschaffung ermöglicht und eine wichtige Datengrundlage für die Speisenplanung darstellt. Die Speisenplanung selbst, vom Artikel über die Rezeptur bis hin zum komplexen Speiseplan mit vollständiger Deklaration als Pflichtaufgabe und optionaler Nährwertberechnung unter Berücksichtigung von Kostformierungen, ist das Fundament zur Erfüllung aktueller gesetzlicher Anforderungen und Wirtschaftlichkeit. Einen Überblick über die tatsächlichen Kosten und eine Dokumentation aller Kostenbelastungen erhalten Sie durch ein effizientes Warenmanagement. Das digitale Kostenmanagement sollte mit einfachen Mitteln und leistbarem Aufwand umsetzbar sein.

Im Zusammenwirken mit einer entsprechenden Angebotsplanung werden mengenmäßig bedarfsgerecht gesteuert. Einkauf und Produktion werden optimiert und Fehlmengen vermieden. Die Bewertung der anteiligen kostenseitigen Auswirkun-



Foto: CHEFS CULINAR Software und Consulting

„Zusammenfassend sollte eine ‚kluge‘ Software den Verantwortlichen im Verpflegungsmanagement die tägliche Arbeit erleichtern und dabei helfen, maximale Kostensicherheit, eine effiziente Organisation und eine hohe Dienstleistungsqualität umzusetzen.“

Ludger Ten Elsen

gen jedes einzelnen Artikels in der Verwendung bei Vorkalkulation, Beschaffung und tatsächlichem Verbrauch ermöglicht eine budgetgerechte Wareneinsatzplanung.

Durch die systemunterstützte Optimierung von Beschaffungs- und Produktionsmengen erfolgt eine hochgradige Orientierung am tatsächlichen Bedarf. Abweichungen zur Planung werden zeitnah erkannt. Durch die artikelgenaue Transparenz der Wareneinsatzkosten bei der Angebots- und Einkaufsplanung werden kostenintensive Produkte sofort erkannt. Budgetampel und Budgetcheck unterstützen hierbei visuell und in absoluten Zahlen.

Schnittstellen sind überall da sinnvoll, wo Daten ansonsten mühsam und mit dem Risiko von Übertragungsfehlern manuell gepflegt werden müssten. Dies betrifft zum Beispiel Speiseplanexporte an Erfassungssysteme und die Rückübermittlung der erfassten Zahlen, Lieferantenschnittstellen zur automatisierten und umfänglichen Datenaktualisierung sowie Schnittstellen zu bewohnerführenden Systemen zum Abgleich der Verpflegungsteilnehmer als Basis für eine personenbezogene Essenabfrage und Dokumentation.

**PflegeManagement:** Zentraler Parameter für das Wohlbefinden von Bewohnerinnen und Bewohnern einer Einrichtung ist eine gute Küche. Wie kann eine Software dazu beitragen?

**Ludger Ten Elsen:** Dank zahlreicher Funktionen wie einer individuellen Rezeptverwaltung, genauer Produktionsanweisungen oder der visuellen Ampelfunktion haben Sie Ihre Kosten und Qualitätsstandards stets im Blick – von der gastorientierten Speisenplanung über rezeptbezogene Nährwertberechnungen bis hin zur Budgetkontrolle. Sie erhalten die notwendige Transparenz hinsichtlich Ihres gesamten Speisenangebots, optimieren Ihre Produktionsprozesse und sorgen für eine abwechslungsreiche Verpflegung, die allen Bewohnern schmeckt!

**PflegeManagement:** Ihr Unternehmen hat dafür ein Speisenerfassungsmanagement entwickelt. Wie funktioniert das?

**Ludger Ten Elsen:** Durch die personenbezogene Abfrage der kulinarischen Speisenwünsche setzen Sie den Grundstein für eine bedarfsgerechte Produktion und Ausgabe. Individuell steuerbare Kostformen, Unverträglichkeiten, persönliche Abneigungen und Zubereitungsarten sorgen für eine hohe Zufriedenheit bei Bewohnern. Automatische Menüvorschläge und zahlreiche andere Unterstützungsmechanismen entlasten das Pflegepersonal durch verschlankte

Arbeitsabläufe, wodurch Sie Zeit und letztendlich Kosten sparen. Die Rezeptierung aller Speisen und die damit verbundene detaillierte Nährwertberechnung bilden die Grundlage für die Erstellung eines fundierten Ess- und Trinkprotokolls.

**PflegeManagement:** Ist das System für jede Einrichtung anwendbar, also von dem einzelnen Träger mit 80 Betten bis hin zu großen Trägerverbünden?

**Ludger Ten Elsen:** Unsere modular aufgebaute Software ist für den Einsatz in einzelnen Küchen ebenso geeignet wie für die zentrale Steuerung und das Controlling mehrerer Küchenbetriebe unter einer Leitung. Der maßgebliche Vorteil dabei ist eine einheitliche Stammdatenpflege: Einmal angelegt, stehen die Daten wie Artikel und Rezepte allen Einrichtungen zur Verfügung. Das spart eine Menge Zeit und Arbeit!

**PflegeManagement:** Wenn ich das recht sehe, ist das Speisenerfassungsmanagement aufgrund seiner zielgenauen Datenerfassung nicht nur wirtschaftlich, sondern auch nachhaltig?

**Ludger Ten Elsen:** Ja, genau! JOMOssoft ermöglicht eine bedarfsgerechte Produktion und Ausgabe. Es wird nur das produziert und verteilt, was wirklich benötigt wird. Dank der Schnittstellen zum Bewohnerverwaltungssystem haben Sie personenbezogene Veränderungen (zum Beispiel Entlassungen) immer im Blick. Dadurch werden Falsch- und Überproduktionen vermieden und Speiserückläufe minimiert. Darüber hinaus wird durch die Digitalisierung diverser Arbeitsabläufe auch Papier eingespart.

**PflegeManagement:** Ihr Speisenerfassungsmanagement ist neu auf dem Markt. Wie sind die ersten Rückmeldungen?

**Ludger Ten Elsen:** Aufgrund der Komplexität der Projekte und der individuellen Nutzung der Software lassen sich pauschale Aussagen zu den Rückmeldungen schwer treffen. Insgesamt wird vor allem die Automatisierung als riesiger Vorteil gewertet. Gerade in Zeiten des wachsenden Fachkräftemangels ist die eingesparte Zeit und die damit einhergehende Entlastung des Personals Gold wert! Dies ist wohl auch der Grund dafür, dass die Nachfrage nach unserem Speisenerfassungsmanagement sehr hoch ist. ♦

Weitere Informationen:  
[www.jomosoft.de](http://www.jomosoft.de)

## Anzeigen



**TRANSGOURMET**

**Transgourmet-Webinar zum Thema**

**„Küchenalltag in Corona-Zeiten“**

**Jetzt in der Mediathek anschauen**

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG  
Albert-Einstein-Str. 15 • 64560 Riedstadt  
[nationaleseminare@transgourmet.de](mailto:nationaleseminare@transgourmet.de)

NACHHALTIG

**FAIR**

BERATEN

Gemeinsam handeln.

Gutes bewirken.

Soziale Projekte im Bereich Gesundheit, Hilfe, Lebensqualität im Alter, lebendiges Gemeindeleben, Bildung und bezahlbarer Wohnraum zu finanzieren und Geld ethisch-nachhaltig zu investieren ist das Kerngeschäft der Bank für Kirche und Diakonie. Seit über 90 Jahren. Privatpersonen, die unsere christlichen Werte teilen, sind herzlich willkommen.



**KD-BANK**  
Bank für Kirche und Diakonie

Bank für Kirche und Diakonie eG – KD-Bank • [www.KD-Bank.de](http://www.KD-Bank.de)



Wirtschaftsprüfung, Recht und Beratung

# Ein Instrumentenkoffer für Pflegemanager zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Pflege

*Pflegemanager in ambulanten und stationären Pflegeeinrichtungen erhielten im letzten Jahr einen Instrumentenkoffer mit 30 verschiedenen Leitfäden*

Von Annemarie Fajardo, CURACON GmbH Wirtschaftsprüfungsgesellschaft, Köln

Die Aufgaben von Pflegemanagern in ambulanten und stationären Pflegeeinrichtungen sind heutzutage sehr vielseitig und gehen zumeist mit der Planung und Organisation von Mitarbeitenden in verschiedenen Einsatzbereichen pflegerischer Settings einher. Zur erfolgreichen Umsetzung dieses Managements wird eine systematische und methodisch fundierte Vorgehensweise in der Planung, Umsetzung und Auswertung von Gestaltungsaufgaben vorausgesetzt.

Bei näherer Betrachtung einzelner Aufgabenfelder von Pflegemanagern wird deutlich, dass die Hauptverantwortung sowohl in der Personalwirtschaft wie auch in der Organisationssteuerung liegt. Es erscheint demnach wenig überraschend, dass Pflegemanager zur Arbeitszufriedenheit von Mitarbeitenden beitragen können, da sie mit Methoden der Personalplanung, wie etwa Dienstplanerstellung, auf die Freizeitgestaltung ihrer Beschäftigten einwirken. Weitere Methoden, die auf die Arbeitszufriedenheit einwirken können, sind zum Beispiel eine gut geregelte Rufbereitschaft, ein Mitarbeiterpool für Springerdienste, Schichtsysteme mit Vertretungsregelungen oder besondere Betriebs- und Dienstvereinbarungen.

## Pilotprojekt zielte auf Kompetenzen des Pflegemanagements ab

Die Relevanz der Arbeitsfelder und Kompetenzen von Pflegemanagern zeichnete sich im letzten Jahr innerhalb eines durch den Pflegebevollmächtigten der Bundesregierung initiierten Pilotprojektes zur „Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Pflege“ ab. Im Auftrag von Herrn Staatssekretär Andreas Westerfellhaus wurden kleine und mittelgroße Pflegeeinrichtungen aktiv dabei unterstützt, ihre Arbeitsbedingungen zu verbessern. 25 ambulante und stationäre Pflegeeinrichtungen haben an diesem Projekt teilgenommen. Insbesondere Einrichtungsleitungen und Pflegedienstleitungen im stationären Bereich sowie Geschäftsführer/Pflegedienstleitungen und stellvertretende Pflegedienstleitungen im ambulanten Bereich sollten zur Anwendung von bewährten Führungsinstrumenten geschult und bei der selbstständigen Umsetzung dieser Instrumente mittels eines auf die Bedarfe der Einrichtung zugeschnittenen Instrumentenkoffers beraten werden. Auf Basis einer umfassenden Literaturrecherche, den Beratungserfahrungen der für dieses Projekt ausgewählten Berater und den Erkenntnissen aus einem Work-



Annemarie Fajardo

shop mit Fach- und Berufsverbänden der Pflegebranche wurden in einem ersten Schritt klassische Personalführungsinstrumente zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen erarbeitet und in 30 pragmatische Handlungsleitfäden überführt, die acht unterschiedlichen Handlungsfeldern zugeordnet wurden (vgl. Abbildung). Parallel dazu wurden potenzielle Einrichtungen für das Projekt gesucht, die die Mindestanforderungen von max. 80 Klienten bei ambulanten und max. 60 Mitarbeitern bei stationären Pflegeeinrichtungen erfüllten. Von insgesamt 176 Bewerbern wurden schließlich 25 Pflegeeinrichtungen in allen 16 Bundesländern – unter

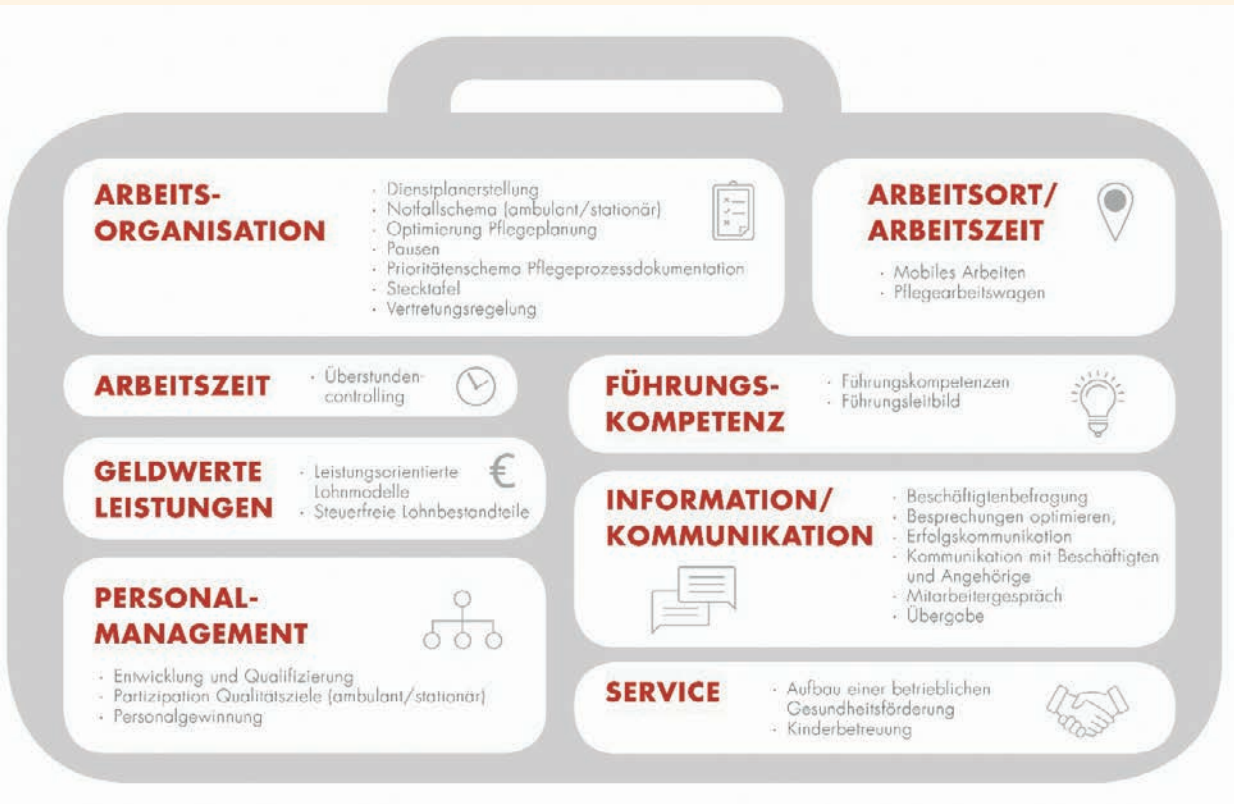
der Maßgabe einer hohen Heterogenität – ausgewählt. So wurden unterschiedliche Versorgungs- und Trägerarten sowie die Lage der Einrichtung (ländlich/städtisch) bei der Auswahl berücksichtigt. In einem zweiten Schritt wurden nach erfolgreicher Auswahl der Projektteilnehmer Bedarfsanalysen durchgeführt, die eine Strukturbefragung, eine Mitarbeiterbefragung und mindestens ein Interview mit den relevanten Führungskräften vor Ort beinhaltete. Auf Grundlage der Auswertungsergebnisse konnten den teilnehmenden Einrichtungen somit passende Führungsinstrumente für die selbstständige Anwendung des Instrumentenkoffers empfohlen werden. Regionale Schulungen und Vor-Ort-Beratung an drei unterschiedlichen Tagen durch einen erfahrenen Berater ermöglichten den Führungskräften folglich eine autodidaktische Anwendung der Leitfäden in der eigenen Einrichtung. Die Anwendung von Führungsinstrumenten, die auf die Bedarfe der teilgenommenen Einrichtungen zugeschnitten waren, stießen auf eine äußerst positive Resonanz bei den teilgenommenen Pflegemanagern. Wiederholte Äußerun-

gen der Einrichtungen, etwa das Projekt zu verlängern und mehr Unterstützung durch Berater vor Ort zu erhalten, wurden im Zuge der regelmäßigen Berichterstattung an den Pflegebevollmächtigten weitergegeben.

## Unterstützung der Führungskräfte bundesweit ausrollen

Die Erkenntnisse aus diesem Pilotprojekt könnten zukünftig in eine bundesweite Umsetzung übergehen. Die endgültige Entscheidung hierzu wird jedoch erst mit den Auswertungsergebnissen zur Evaluation vom BQS-Institut und in Abstimmung mit den Fach- und Berufsverbänden getroffen werden können. Wenn die wissenschaftliche Begleitung dieses Projektes positive Ergebnisse im Sinne der Arbeitszufriedenheit von Pflegenden aufweist, könnten weitere Einrichtungen vom eigens für das Projekt entwickelten Instrumentenkoffer profitieren und ihre Kompetenzen im Bereich der Personalführung ausbauen. ♦

Weitere Informationen:  
[www.curacon.de](http://www.curacon.de)



Die entwickelten Leitfäden sind acht verschiedenen Handlungsfeldern zugeordnet worden.

Anzeige

**Ihr Experte in der Pflege.**

**WIRTSCHAFTSPRÜFUNG**

**STEUERBERATUNG**

**UNTERNEHMENSBERATUNG**

**RECHTSBERATUNG**

**CURACON**

SICHERHEIT GEBEN. LÖSUNGEN BIETEN.



Wirtschaftsprüfung, Recht und Beratung



# Gewinnzuschlag in der Pflege – Neue Impulse durch das BSG-Urteil

Von WP StB Matthias Appel, Solidaris Revisions-GmbH, Freiburg

Rund sechs Jahre nach seinem Grundsatzurteil zur angemessenen Risikovergütung eines Pflegeheimträgers hat das Bundessozialgericht (BSG) wiederum eine wichtige Entscheidung für die gängige Verhandlungspraxis getroffen. Im Revisionsverfahren vom 26. September 2019 kommt das BSG zu dem Ergebnis, dass die Festlegung einer pauschalierten Gewinnerwartung in Form von Verzugszinsen von

vier Prozent unsachgemäß und rechtswidrig ist.

Bei der Festlegung eines umsatzbezogenen Gewinnzuschlags sieht das Gericht vielmehr die Umsetzung eines zweistufigen Prüfungsmusters sowie die Berücksichtigung einrichtungsindividueller Besonderheiten vor. In der ersten Stufe wird demzufolge anhand der Kostenstruktur plausibilisiert, ob und inwieweit die Einrichtung damit Gewinne er-

zielen kann. In einem weiteren Schritt, dem sogenannten externen Vergleich, werden dann die Kostenansätze vergleichbarer Leistungen in anderen Einrichtungen zur Prüfung herangezogen.

Das BSG stellt des Weiteren fest, dass bei den Entgelten für Unterkunft und Verpflegung die Refinanzierung prognostischer Gesteungskosten und nicht die Gewinnerzielung im Vordergrund steht. Hinsichtlich der Ermittlung der Gesteungskosten habe die Schiedsstelle eigenverantwortlich und abschließend die Plausibilität und Schlüssigkeit der Unterlagen zu prüfen. Die Schiedsstelle ist demzufolge sachkundig zu besetzen; die regelmäßige Einholung eines Sachverständigengutachtens wird vom BSG als nicht notwendig angesehen.

Vorbehaltlich der noch ausstehenden Veröffentlichung der detaillierten Urteilsbegründung ist bereits heute erkennbar, dass die häufig vorzufindende Praxis der **pauschalierten Gewinnerwartung** in Form von Verzugszinsen überarbeitet werden muss. Die Festlegung eines angemessenen Gewinnzuschlages wird sich perspektivisch nach der konkreten einrichtungsindividuellen Ertrags- und Risikosituation ausrichten. Die Einrichtungen müssen, unter Berücksichtigung der bisherigen Auslastungsgrade und Fachkraftquote, eine geeignete Referenzgröße für einen angemessenen Risikozuschlag ermitteln.

Aus unserer Sicht stellt insbesondere die marktübliche Umsatzrendite eine geeignete Ausgangs-



Foto: Solidaris

**Matthias Appel ist Experte für die Prüfung und Beratung von Einrichtungen der Altenhilfe bei der Solidaris Revisions-GmbH, Freiburg.**

größe dar. Hierbei kann die von der Deutschen Bundesbank veröffentlichte Unternehmensabschlussstatistik eine solide Basis für die weiteren Überlegungen spielen. Für den Wirtschaftszweig Heime weist die Statistik für das Geschäftsjahr 2017 bei einem Umsatz zwischen zwei und zehn Millionen Euro eine Umsatzrendite von 4,6 % aus. Gemäß einer Entscheidung der Schiedsstelle Schleswig-Holstein vom 14. Februar 2019 kann auch die sogenannte IEGUS-Studie als Orientierungsgröße in der Pflegesatzverhandlung zugrunde gelegt werden. Im Ergebnis brächte das einen Zuschlag von 4,96 %.

Der Risikozuschlag kann alternativ auf der Grundlage des **Capital Asset Pricing Model (CAPM)** bewertet werden. Hierzu wird, unter Verwendung einer Zinsstrukturkurve der Deutschen Bundesbank, ein langfristiger Basiszinssatz ermittelt und um einen Risikozuschlag ergänzt. Zur Festlegung des Risikozuschlages wird zum einen das allgemeine Unternehmerrisiko durch die sogenannte Marktrisikoprämie ermittelt, zum anderen werden branchenspezifische Risiken durch einen Beta-Faktor berücksichtigt. Hieraus resultiert überschlägig eine angemessene Renditeforderung von bis zu 5 %.

In der anstehenden Vorbereitung der nächsten Entgeltverhandlung muss darüber hinaus berücksichtigt werden, dass das BSG-Urteil den Gewinnzuschlag für die Entgelte für Unterkunft und Verpflegung tendenziell ablehnt. Hierdurch wird die Bezugsgröße für den Gewinnzuschlag faktisch um bis zu rund 33 % gekürzt.

## BSG-Urteil – Gewinnzuschlag in der Pflege – Fazit

Das BSG-Urteil bietet perspektivisch die Möglichkeit, einrichtungsindividuell das vom Gesetzgeber geforderte Unternehmerrisiko (besser) einzupreisen. Signifikante Anpassungen können jedoch nur mit schlüssig aufbereiteten Verhandlungsunterlagen erzielt werden. ♦

Weitere Informationen:  
[www.solidaris.de](http://www.solidaris.de)

Anzeige

Berlin  
Erfurt  
Freiburg  
Hamburg  
Köln  
Mainz  
München  
Münster  
Wien (A)  
Würzburg

## Nutzen stiften – mit Freude für Menschen

Solidaris blickt auf eine über 85-jährige erfolgreiche Geschichte zurück und zählt zu den wenigen Unternehmensgruppen, die auf die Betreuung gemeinnütziger Träger und Einrichtungen der Altenhilfe spezialisiert sind. Als führende Prüfungs- und Beratungsgesellschaft in Deutschland bietet Solidaris an neun Standorten bundesweit zukunftsweisende Expertise in allen wirtschaftlichen und rechtlichen Belangen gemeinnütziger Organisationen unterschiedlicher Größe und Rechtsform aus einer Hand. Sprechen Sie uns an!

02203.8997-0   [info@solidaris.de](mailto:info@solidaris.de)   [www.solidaris.de](http://www.solidaris.de)

WIRTSCHAFTSPRÜFUNG  
STEUERBERATUNG  
UNTERNEHMENSBERATUNG  
IT-BERATUNG  
RECHTSBERATUNG

Anzeige

## Mit E-Learning Mitarbeitende begeistern, Fortbildungen zum Erlebnis machen und wertvolle Ressourcen freisetzen

Mit der Relias Lernplattform werden Kurse automatisch zugewiesen und die Absolvierung rechtssicher dokumentiert.

Die interaktiven E-Learning-Kurse können orts- und zeitunabhängig absolviert werden, verankern das Erlernte nachhaltig und machen Spaß.

Sie möchten mehr wissen? Kontaktieren Sie uns!

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

# RELIAS | LEARNING

Ihr Partner für E-Learning im Gesundheitswesen  
Pflichtfortbildungen, Expertenstandards und Fachfortbildungen online schulen  
0800 72 34 785 | [kontakt@reliaslearning.de](mailto:kontakt@reliaslearning.de) | [www.reliaslearning.de](http://www.reliaslearning.de)



Innovationen

# Schaukeln gegen Demenz und Burn-out

Eugen Maier entwickelte automatische Massagetechnik und brachte sie zum Europa- und US-Patent

Seit rund 400 Jahren kennen die Menschen die beruhigende Wirkung eines Schaukelstuhls. Dass der Schaukelstuhl aber sogar Aufregungen, Ängste, Depressionen und sogar Schmerzen lindern kann, hat Nancy Watson, Wissenschaftlerin an der Rochester University in den Vereinigten Staaten, vor gut 30 Jahren nachgewiesen. Als Erster in Deutschland hat Eugen Maier nach eigenen Angaben vor 25 Jahren diese Potenziale erkannt und setzt sie seitdem in seiner familiengeführten Allgäuer Massagetechnik um. Zu den neuesten Entwicklungen befragte ihn Achim Hermes:

**PflegeManagement:** Sehr geehrter Herr Maier, unter Massage versteht man gemeinhin „Handwerk“, also das Lockern eines Muskels mit den Händen eines Masseurs. Sie dagegen entwickeln „Sessel mit Massage“. Was hat man sich darunter vorzustellen?

**Eugen Maier:** Hallo Herr Hermes, wie es der Name schon vorgibt, stellen wir Sessel mit Massagefunktion in allerhöchster Qualität her. Die Allgäuer Massagetechnik ist eine seit 25 Jahren familiengeführte Manufaktur und hat als Erster in Deutschland Massagesessel hergestellt. Wir stellen alles noch per Handarbeit her und verwenden Industriestandard. So können wir die Genauigkeit und den Nutzen einer Top-Massage generieren.

**PflegeManagement:** Welche Eigenschaften muss ein Sessel mit Massage haben?

**Eugen Maier:** Zunächst muss man sagen, dass wir nicht die Massage eines Physiotherapeuten ersetzen können. Das ist maschinell nicht möglich, aber wir können dem Physiotherapeuten sozusagen zuarbeiten! Der Massagesessel muss so nah wie möglich an die Massage eines Physiotherapeuten/Masseurs herankommen. Das ist unser Anspruch, den wir auch mit unserem speziellen 20-Kopf-Multiflex-Massagesystem erreicht haben. Mit diesem System lockern wir verschiedene Verspannungen am Rücken und spenden eine wohltuende Massage.

**PflegeManagement:** Wie haben sich die Anforderungen in den vergangenen Jahren an Sitzmöbel dieser Art geändert?

**Eugen Maier:** Man muss natürlich auch in unserer Branche mit der Zeit gehen. Das bedeutet, sobald bessere Materialien zur Verfügung stehen, diese auch von uns verbaut werden. Auch mehr Auswahl in der Form der Möbel. Das heißt, wir decken den Anspruch der älteren und jüngeren Menschen ab. So haben wir zusätzlich zum Sessel eine Liege mit Massagefunktion entwickelt. Aber unsere neueste Erfindung ist aus aktuellem Anlass konzipiert worden: Unsere Therapie-Schaukelliege! Diese setzen wir sehr erfolgreich im Demenz- und Burn-out-Bereich ein!

**PflegeManagement:** Ihre Sessel laden nicht nur zu Wohlbefinden und Entspannung ein, sie dienen auch der Gesundheit. Wie machen sie das?

**Eugen Maier:** Durch unser patentiertes 20-Kopf-Multiflex-Massa-



Eugen Maier

gesystem können wir in einem Programm mehrere Abläufe durchlaufen lassen. Es gibt natürlich noch die eine oder andere technische Raffinesse, die wir verbauen, die kann ich Ihnen aber nicht verraten. Diese können Sie aber nur anbringen, wenn Sie alles in Handarbeit herstellen. Diese lösen Verspannungen und können deren vorbeugen! Verhärtungen können gelockert werden bei regelmäßigen Anwendungen. Bei unseren Geräten bekommen Sie auch den ganzen Rücken massiert! Das war uns sehr wichtig, das hat sonst auch niemand, außer eben der Physiotherapeut!

**PflegeManagement:** Sie haben eine Liege entwickelt für Men-

schen mit einer Demenz, aber auch vom Burn-out betroffene Menschen. Was zeichnet diese Schaukelliege aus?

**Eugen Maier:** Unsere neueste Entwicklung ist die Therapie-Schaukelliege Volare! Schaukeln, das belegen wissenschaftliche Studien in Deutschland und Amerika, hilft in folgendem Maß Demenz und Burn-out zu therapieren bzw. dem Burn-out vorzubeugen: Die Therapie-Schaukelliege Volare Care schaukelt Sie in zwölf Geschwindigkeitsmodi, die stufenlos mit einem einfachen Bedienschalter regulierbar sind. Und das Ganze geht vollautomatisiert ohne körpereigenen Kraftaufwand! Das Schaukeln, wie wir es bereits aus frühester Kindheit kennen, verringert Angstzustände, Depressionen, Aggressionen, innere Unruhe und trainiert den Gleichgewichtssinn bei Demenzpatienten. Auch bei an Burn-out erkrankten und Burn-out gefährdeten Personen hat das Schaukeln Erfolge gebracht! Durch das Schaukeln können Sie in Stresssituationen komplett abschalten und den Kopf herunterfahren.

**PflegeManagement:** Welche besonderen Anforderungen stellen Sie an Sessel für Altenpflegeeinrichtungen?

**Eugen Maier:** Unser Anspruch in allen Bereichen liegt darin, dass wir für jeden Bereich das richtige Gerät einsetzen und das mit allerbesten Qualität, Nachhaltigkeit, Fairness, kundenorientiert mit bestem Support! Wenn wir sehen, dass die verschiedensten Menschen mit einem Lächeln in unse-

ren Geräten sitzen und es sich gut gehen lassen, dann ist das das größte Lob für uns. Wir wollen die Menschen glücklich machen und das Leben im Alter oder mit Erkrankungen ein Stück weit lebenswerter machen! Das ist unser Anspruch und dafür stehen wir in zweiter Generation mit unserem Namen: Allgäuer Massagetechnik.

**PflegeManagement:** Seit über 20 Jahren gibt es die Allgäuer Massagetechnik. Sie haben in den vergangenen zwei Jahrzehnten den einen und anderen Maßstab gesetzt. Wo geht die Reise hin?

**Eugen Maier:** Wo genau die Reise hingeht, kann ich Ihnen natürlich nicht sagen, aber auf jeden Fall immer weiter nach vorne mit stetigen Verbesserungen mit Qualität und Herzblut! Wir wollen uns nach und nach auf den gesamten deutschsprachigen Raum ausbreiten und präsent sein. Im Hintergrund laufen hierfür auch schon diverse Maßnahmen, um das spätestens bis zum Sommer realisieren zu können. Den nächsten großartigen Maßstab haben wir auch schon bereits mit unserer Therapie-Schaukelliege Volare Care gesetzt. Hierüber darf ich aber leider erst Ende Mai in der Öffentlichkeit sprechen! Für die Zukunft würden wir uns wünschen, dass noch mehr Einrichtungen und Firmen mit uns zusammenarbeiten würden und unsere 14-tägige kostenlose Testaufstellung in Anspruch nehmen.

Weitere Informationen:  
[www.allgaeuer-massagetechnik.de](http://www.allgaeuer-massagetechnik.de)

Anzeige



## Blue Bridge

Digitale Informationen über Ihre Betten

Die Sicherheit der Bewohner und der Schutz der Einrichtung sind in jedem Pflegeheim wichtig. Doch im Alltag ist es für das Personal kaum möglich, alle Zimmer permanent zu kontrollieren. Das neue System Stieglmeyer Blue Bridge liefert Ihnen wichtige Status-Informationen über die Betten der Station auf einen Blick.

- Ihre Vorteile:
- übersichtliche Informationen auf einem Dashboard
  - auf PCs, Tablets und Smartphones nutzbar
  - Sturzprophylaxe durch Out-of-Bed-System und Kontrolle der Liegeflächenhöhe
  - schneller Belegungsüberblick
  - Optimierung der Betten-Instandhaltung

[stieglmeyer.com](http://stieglmeyer.com)





## Ernährung

# „Genuss heißt Leben“

*Was auf den Tisch kommt, trägt in der Pflegeeinrichtung am meisten zum Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner bei*

Wenn das Netzwerk „Küchenfreunde“ sich in einer Einrichtung zum gemeinsamen Kochen trifft, profitieren auch die Heimbewohnerinnen und Heimbewohner davon (siehe in dieser Ausgabe den Beitrag: „Man merkt, man ist nicht allein“). „Sie leben richtig auf“, berichten die Küchenfreunde. „Da kommt frischer Wind ins Haus.“ Der Essensduft zieht durch das ganze Haus, er erreicht jeden und jede. „Das ist basale Stimulation durch Anbraten oder Angaren. Unser Geschmack hat auch ein Gedächtnis.“ Der Genuss in der Pflege vor und hinter den Kulissen der Küche trägt ganz entscheidend zum Wohlbefinden der Menschen in einer Pflegeeinrichtung bei. Das haben die Dienstleister längst erkannt.

Das fängt beim Essen an. Da gibt es zum Beispiel mit dem Rote-Bete-Puffer veganen Genuss mit einem beliebten Gemüseklassiker. Vegeta, die vegetarische TK-Marke der European Convenience Food GmbH, präsentiert mit diesem Puffer aus Rote-Bete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln, umhüllt von einer knusprigen Maispanade, leckeren Veggie-Genuss. Die vorfrittierte Gemüsespezialität sorgt bei Tischgästen in Alten- und Seniorenverpflegungen für vegetarischen Genuss mit einem altbekannten und beliebten Gemüse als Tellermitte.

Der bekannte Klassiker schmeckt gut auf einem mit Meerrettich abgeschmecktem Kartoffelpüree und veganer Petersiliensauce. Wie immer garantiert die vegetarische Nr. 1\* im GV-Markt die Einhaltung des bewährten Vegeta-Prinzips ohne Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe, ohne Hefeextrakt und ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe. Aus der vielfältigen Rouladenwelt stellt Karl Kemper, die TK-Marke der European Convenience Food GmbH (ECF-Group), die Wirsingroulade „Meister“ vor. Dieser beliebte Klassiker der Hausmannskost mit einer feinen Füllung aus Schweinehackfleisch und Zwiebeln, umhüllt von Wirsingblättern aus regionalem Anbau, bietet Tischgästen in der Senioren- und Altenverpflegung eine herzhafte und beliebte Speise, wie früher selbst zubereitet – in erstklassiger Gourmet-Qualität.

## Veganer Gemüseklassiker

Karl Kemper stellt die Roulade ohne Hefeextrakt, Speis, Phosphat und deklarationspflichtiger Zusatzstoffe auf Speisekarten her und empfiehlt, die geschmorte Wirsingroulade an Sud mit Granatapfelkernen, sautierten Kohlrabi-Julienne und gebratenen Topinambur-Gnocchi zu servieren. Geschmackvolle Ernährung für Seniorinnen und Senioren bietet CuraPlus von Hügli. Mit Basis- und Spezialprodukten, die je nach

Bedarf und Wahl frei kombiniert werden können, hochkalorisch sind und zur maximalen Aufnahme von Eiweiß, Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen beitragen. Diese orientieren sich nach Hügli-Angaben an den DGE-Referenzwerten und an der ErnSTES-Studie.

Alle Produkte seien speziell für Menschen mit drohender Mangelernährung oder Kau- und Schluckstörungen entwickelt worden. Als Zusatzernährung dienen sie der Wiederherstellung der Vitalität sowie der Vorbeugung von Mangelernährung. So könnten Mahlzeiten des täglichen Ernährungsplans individuell ergänzt oder ersetzt werden. Alle Produkte seien auf die Bedarfssituation der Bewohner in Einrichtungen abgestimmt und würden in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg entwickelt.

So befragte die Hochschule im Rahmen eines Konsumententests 60 Probanden im Alter zwischen 70 und 99 Jahren, wobei der Großteil älter als 75 Jahre alt war. Die Senioren testeten Produkte aus den Bereichen Shakes, Desserts, Breie und Suppen auf die Kriterien Geschmack, Geruch, Farbe und Mundgefühl. Fazit: Beim Geschmack kennt sich Hügli, der Spezialist für anspruchsvolle Profiküchen, aus.

Doch die Zusatzernährung bietet noch viel mehr. Jedes der mehr als 50 Produkte sei im Handumdrehen zubereitet. Das sorgt für eine



Foto: Karl Kemper

**Beliebter Klassiker der Hausmannskost. Wirsingroulade, wie früher selbst zubereitet – in erstklassiger Gourmet-Qualität.**



Foto: Hügli

**Von Suppen über Fertiggerichte bis Desserts: Beim Geschmack kennt Hügli sich aus.**

## Anzeige



## Kompetente Beratung voller Leidenschaft

Von der Kalkulation über die Planung bis hin zur erfolgreichen Umsetzung – kostensicher, transparent, zielführend. Unser qualifiziertes Team von Beratung & Konzept steht Ihnen nicht nur mit jeder Menge Erfahrung, Fachwissen und kreativen Ideen zur Seite, sondern ist auch mit Herzblut bei der Sache. Ihre Herausforderungen sind unsere Passion – für das beste Ergebnis!



**TRANSGOURMET**

[www.transgourmet.de](http://www.transgourmet.de)



wichtige Vereinfachung im Alltag der Einrichtungen. Eine Portion liefere rund 250 kcal.

Außerdem lieferten die standardisierten Portionen mit einer einheitlichen Energiedichte maximale Sicherheit bei der notwendigen Dokumentation des Essen- und Trinkverhaltens. Das Sortiment reicht von feinen Frühstücksbreis über cremige Suppen und verführerischen Desserts bis hin zu abwechslungsreichen Shakes und vielfältig einsetzbaren Basisprodukten.

## Portionsbecher für ausgewogene Ernährung

„Was in der Care-Verpflegung keineswegs auf der Strecke bleiben darf, ist der Genuss“, weiß auch Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, frischli Milchwerke. Das Essen sei oft der Lichtblick des Tages im Alltag von Senioren. Die Speisen weckten mit ihrem Duft und Geschmack Erinnerungen, trugen zum Wohlfühlen bei und schenkten damit eine große Portion Lebensqualität. Damit trotz einer geringeren Verzehrmenge ein gleichbleibender Nährstoffbedarf erreicht werde, seien Seniorinnen und Senioren darauf angewiesen, Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte aufzunehmen. „Hierfür bieten sich beispielsweise hochwertige Milch-

produkte an“, sagt die Marketing-Managerin.

Schnell: „Die schmackhaften Produkte von frischli sind bei Profiköchen bekannt dafür, dass sie vielfältig abgewandelt und je nach Bedarf individuell angereichert werden können. So hat sich beispielsweise der Grießbrei von frischli in Pflegeeinrichtungen etabliert. Dieser enthält 1,5 Prozent Fett und sechs Prozent zugegebenen Zucker. Er kann bei Bedarf energiereduziert oder energieangereichert mit Nährstoffsupplementen kombiniert werden.

Der Grießbrei kann kalt serviert werden oder in Topf, Kessel oder Kombidämpfer als warme Mahlzeit am Morgen oder Abend zubereitet werden. Ansprechende Rezeptbroschüren, Zubereitungstipps und Kalkulationsbeispiele erleichtern die Anwendung und inspirieren für einen abwechslungsreichen Speiseplan.“

Bestens geeignet für die Ernährung von Senioren seien auch die neuen Portionsbecher von frischli. Seit Januar 2020 seien sechs köstliche Sahnepuddinge sowie die drei Sorten Milchpudding im praktischen 85-g-Portionsbecher erhältlich. Ob als Dessert oder als Zwischenmahlzeit auf Station seien Einzelportionen für eine unkomplizierte Handhabung gefragt.

Schnell: „Die verfügbaren Puddingsorten bringen kulinarische

Abwechslung – ob Panna Cotta, Nuss-Nougat, Karamell, Schoko, Vanilla oder Grieß oder Milchpudding Butterkeks, Schoko oder Vanille, da ist für jeden Geschmack ein Lieblingspudding dabei. Die Sahnepuddinge und die Milchpuddinge im Portionsbecher unterscheiden sich in ihrer Premiumqualität nicht von den Produkten, die weiterhin im 5-kg-Eimer erhältlich sind. Alle Puddinge sind cremig in der Konsistenz, schmecken wie selbst gemacht und sind frei von Stückchen. Somit lassen sie sich hervorragend in der Pflege einsetzen.“ Zudem verfügten die Portionsbecher über den Vorteil, dass sie ungekühlt haltbar seien und somit immer griffbereit zur Verfügung stünden.

## Authentischer Geschmack bei pürrierter Kost

Liebevoll zubereitete Gerichte schmecken gleich viel besser. Mit Knorr Basis für pürierte Kost und Aufläufe bietet Unilever Food Solutions die ideale Lösung, konsistenzadaptierte Kost ansprechend anzurichten. Das Produkt richtet sich an Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wie Senioren- und Pflegeheime, Krankenhäuser oder Rehakliniken. Pürierte Nahrung kann durch den Einsatz von Knorr Basis einfach in Form gebracht werden.



**„Was in der Care-Verpflegung keineswegs auf der Strecke bleiben darf, ist der Genuss.“ Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, frischli Milchwerke.**

Appetitlich aussehende Gerichte für Patientinnen und Patienten mit Kau- und Schluckbeschwerden zuzubereiten, stelle Köche immer wieder vor eine große Herausforderung. Grundsätzlich ließen sich fast alle Lebensmittel pürieren. Allerdings gehe durch den Prozess die Optik verloren, die gerade beim Essen für die Patienten entscheidend sei.

„Knorr Basis vereinfacht die Zubereitung von pürrierter Kost erheblich und erhält den authentischen Geschmack der zerkleinerten Lebensmittel“, erklärt Sebastian Beckert, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland.

Beckert: „Knorr Basis besteht aus den Hauptzutaten Kartoffeln, Ei, Reismehl und Stärke. Es ermög-

## Anzeige

**frischli**

# Dessertgenuss jetzt im Becher

Vom Marktführer  
für Desserts!

**Ungekühlt  
haltbar**

**frischli**  
Nuss-Nougat-Pudding  
mit Sahne  
Hazelnut Nougat Pudding  
with cream  
85 g e

**frischli**  
Grieß-Pudding  
mit Sahne  
Semolina Pudding  
with cream  
85 g e

**frischli**  
Schoko-Pudding  
mit Sahne  
Chocolate Pudding  
with cream  
85 g e

**frischli**  
Vanilla-Pudding  
mit Sahne  
Vanilla Pudding  
with cream  
85 g e

Alle Sorten auf: [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)





Foto: Unilever

„Knorr Basis ist für pürierte Kost und Aufläufe ideal geeignet.“ Sebastian Beckert, Culinary Fachberater bei Unilever Deutschland.

licht, dass pürierte Nahrung wieder in Form gebracht und individuell portioniert werden kann. Darüber hinaus hilft es auch, Fingerfood bei schnittfester Konsistenz anzurichten. Auch gestockte Gerichte wie Aufläufe, Quiches oder Soufflés gelingen optimal. Ge-

rade deswegen ist Knorr Basis für pürierte Kost und Aufläufe für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung ideal geeignet.“ Auch das technische Equipment in der Küche sorgt unter dem Titel smart cooking, smart cleaning für Genuss in der Pflege. So präsent-

tiert MKN mit Flexichef 2.0 in diesem Frühjahr eine neue Generation des beliebten Multifunktionsgerätes. Der neue FlexiChef sei umfassend noch weiter optimiert und in fast allen Bereichen noch schneller, sagt MKN. Er eignet sich für Profiküchen und

Köche als der Optimierer für Zeit, Platz, Effizienz, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Motivation. Ein besonderes Highlight sei dabei, dass er weiterhin als einziges Kochgerät mit Tiegel über eine automatische Reinigung verfüge. Neben der einfachen Reinigung am Ende des Tages ermögliche SpaceClean eine automatische Zwischenreinigung in nur zwei Minuten und sei somit ein Beispiel für wichtige Standards in der Profiküche der Zukunft. Auch sei der neue FlexiChef noch wirtschaftlicher und flexibler als sein Vorgänger und dabei kinderleicht zu installieren. Die hochaktuelle Touch-Bedienung MagicPilot sei so intuitiv und dynamisch, dass auch ungeübte Köche erfolgreich damit arbeiten könnten. Als Teil des neuen MKN Guided Cooking Konzepts führe diese, neben weiteren Unterstützungsfunktionen und einem höheren Automatisierungsgrad, zu kulinarischen Höchstleistungen in jeder Profiküche.

### Smart cooking und smart cleaning

MKN: „Mit SmartBoiling gibt es ein neues, energiesparendes Wasserkochverfahren als QuickStart-Funktion direkt auf dem Startbildschirm. Internetfähigkeit und Connected Kitchen sorgen serien-

mäßig für Vernetzung und ein optimales Gerätemanagement. Zusätzlich wurden die Installation und Medienzuführung neu konzipiert und deutlich vereinfacht.“ Zu Genuss in der Pflege kann man sich auch beraten lassen. „Pflegebedürftigkeit im Alter? Ein emotional belegtes Thema, das uns alle früher oder später betreffen wird. Zur guten Pflege gehört aber nicht nur das körperliche, sondern auch das mentale Wohlbefinden – Freude am Leben bis ins hohe Alter.“ Jana Stagge, Geschäftsführerin des Familienunternehmens flexomed GmbH Personaldienst, hat es sich zur Aufgabe gemacht, sich diesem sensiblen Thema anzunehmen. Mit der Kampagne „Genuss im Alter“ möchte sie Denkanstöße geben, aufklären, für die Pflege begeistern, innovative Zukunftsmodelle sowie neue Chancen für die Branche kreieren. Vor allem pflegebedürftige Menschen und deren Angehörige, aber auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Pflegeeinrichtungen profitieren bereits davon: „In einem ersten Schritt haben wir 2019 damit begonnen, Seniorinnen und Senioren sowie deren Betreuer in einen Erlebnis-Supermarkt nach Düsseldorf zu Kaffee- und Kuchen-Spezialitäten einzuladen. Auf einen Kuchen deshalb, weil der Geschmackssinn im Alter bekanntlich nachlässt, aber viele noch ‚süß‘

Anzeige

**JomoSoft**

**DIGITALES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT**

Mehr Service. Mehr Qualität. Mehr Wirtschaftlichkeit.

Entlastet Ihr Personal | Sorgt für eine lückenlose Dokumentation  
Garantiert die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben | Steigert Ihr Image | Senkt Ihre Kosten

**Neugierig? Entdecken Sie unsere innovativen IT-Lösungen: [www.jomosoft.de](http://www.jomosoft.de)**





Hightech in der Küche: wirtschaftlich, flexibel, kinderleicht zu bedienen. Und er reinigt sich auch noch selber.



Möchten mit der Kampagne „Genuss im Alter“ Denkanstöße geben: Jana (links) und Rommy Stagge.

schmecken können. Und durch das gemeinsame Genießen und den sozialen Austausch blühen diese Menschen richtig auf. Das gab uns den Ansporn, uns noch intensiver mit der Thematik ‚Genuss im Alter‘ zu beschäftigen“, erklärt Jana Stagge. In Kooperation mit „hacura – Die Pflegeakademie“, in der Pflegekräfte ausgebildet werden, arbeitet Jana Stagge zurzeit an einem neuen Weiterbildungsangebot, das noch in diesem Jahr gestartet werden soll. Künftig sollen in der Akademie Genussberater für ältere Menschen und Pflegebedürftige ausgebildet werden. „Neben der Einführung in das Thema werden wir ‚Genuss‘ in un-

terschiedliche Bereiche clustern und anhand von Praxisbeispielen und Rollenspielen zeigen, wie auf unterschiedliche Bedürfnisse eingegangen werden kann, auch wenn beispielsweise der Seh-, Hör- oder Geschmackssinn nachlässt. Nach erfolgreicher Absolvierung unseres Kurses erhalten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein entsprechendes Zertifikat“, erklärt Jana Stagge ihr Ziel. „Zudem planen wir unsere ‚Genussengel‘ mit speziellen Genusskörben auszustatten, die sie in die Pflegeeinrichtungen mitnehmen können. Darin enthalten werden eigens entwickelte Genussstools und passende Artikel von Partnern sein, die die Freude

am Leben der Bewohner aufrecht erhalten sollen“, erläutert Jana Stagge.

### Synthetische Mittel regen Speichelfluss an

Ein erstes Produkt wurde in Zusammenarbeit mit Spirit of Spice, einer regionalen Gewürzmanufaktur bereits entwickelt. „Bei vielen Menschen nimmt im Alter der Speichelfluss ab. Dieser ist jedoch elementar, damit wir schmecken und schlucken können. Um diesen wieder anzuregen, wird oftmals mit synthetisch hergestellten Mitteln nachgeholfen. Wir verteilen mittlerweile Szechuan-Pfeffer-

körner an unsere Kunden. Drei Körner reichen aus, die man über Nacht in einen Liter Wasser legt. Das Wasser entfaltet einen zitronig, leicht pfeffrigen Geschmack und regt den Speichelfluss so auf natürliche Weise an. Das schmeckt Pflegebedürftigen und Pflegekräften gleichermaßen. Unsere Pfefferkörner erfreuen sich inzwischen so großer Beliebtheit, dass wir ohne diese quasi nicht mehr kommen brauchen“, ergänzt Jana Stagge schmunzelnd. „Die Pfefferkörner sind ein gelungenes Beispiel dafür, wie ein einfaches Mittel eine besondere Wirkung entfalten kann, ohne große Kosten“, fügt sie hinzu.

Neben der Ausarbeitung des Genussberater-Programms plant Jana Stagge im nächsten Schritt weitere spannende Genuss- und Non-Food-Partner zu finden, die das Angebotsportfolio ergänzen sollen. „Genuss heißt Leben – so lautet unser Zukunftsmodell für die Branche!“

Weitere Informationen:  
[www.flexomed.de/genuss-im-alter](http://www.flexomed.de/genuss-im-alter)  
[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)  
[www.huegli.de](http://www.huegli.de)  
[www.karl-kemper.de](http://www.karl-kemper.de)  
[www.mkn.com](http://www.mkn.com)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
[www.vegeta.de](http://www.vegeta.de)

## Relias Learning bietet kostenlos interaktive Hygienekurse an

Auf einer eigenen Webseite stellt der E-Learning-Anbieter Relias Learning wichtige Informationen zum Coronavirus SARS-CoV-2 sowie drei interaktive Onlinekurse zum Thema Hygiene zur Verfügung. Der Zugang zu den Kursen erfolgt direkt im Browser und ohne Zugangsbeschränkungen. Weder eine Lernplattform oder Log-in noch das Ausfüllen eines Formulars sind notwendig.

Zu den kostenlosen Ressourcen gehören Kurse zu Basishygiene und Übertragungswegen, zur korrekten Hustenetikette und vor allem zur effektiven Durchführung der Händedesinfektion. Erklärvideos sowie Situationen aus dem Arbeitsalltag verdeutlichen die Lerninhalte und sorgen dafür, dass die erworbenen Kenntnisse lange abrufbar bleiben. „Sehr früh – unmittelbar nach Bekanntwerden der ersten COVID-19-Fälle in Deutschland – haben wir uns dafür entschieden, das Gesundheitswesen zu unterstützen“, sagt Rosemarie Wirthmüller, Senior Director bei Relias Learning. „Das Gesundheitswesen kämpft an vorderster Front bei der Bekämpfung des Virus und der

Krankheit. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unsere Hygienekurse in dieser Zeit kostenlos und ohne Zugangsbeschränkung einem breiten Publikum zur Verfügung stellen. Diese Kurse sind für alle Berufsgruppen in Krankenhäusern, stationären und ambulanten Pflegeeinrichtungen geeignet sowie auch für Familien, Freunde, Mitarbeitende und Kunden.“ Die Kursinhalte wurden in Zusammenarbeit mit Fachexperten sowie auch mit dem Bündnis „Aktion Saubere Hände“ erarbeitet, welches die Verbesserung der Patientensicherheit zum Ziel hat. Die Relias Learning GmbH, eine Tochter der Bertelsmann Education Group, ist weltweit einer der führenden Anbieter von digitaler Bildung speziell für das Gesundheitswesen. Das Unternehmen bietet eine intuitive Lernplattform sowie online Pflicht- und Fachfortbildungen an, die heute in Deutschland von über 160.000 Lernenden in mehr als 150 Einrichtungen des Gesundheitswesens genutzt werden.

Weitere Informationen:  
<https://www.reliaslearning.de/thema/hygiene-corona-kurse>

## Pflegeengel gesucht?

**flexomed: Ihr Pflege-Personaldienstleister für NRW!**

- ✓ Über 15 Jahre Kompetenz im Pflegebereich
- ✓ Schnelle und zuverlässige Bereitstellung von Pflegepersonal
- ✓ Regelmäßige Fortbildung des Pflegepersonals
- ✓ Rund um die Uhr erreichbar
- ✓ Flächendeckender Service in ganz Nordrhein-Westfalen

**Pflegeengel anfordern unter [www.flexomed.de](http://www.flexomed.de)!**

### Veganer Genuss mit traditionellem Gemüse!

**Rote Beete-Puffer**  
Puffer aus Rote Beete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade.

**NR.1**  
DIE VEGETARISCHE IN FOODSERVICE

Mehr als 100 weitere vegane und vegetarische Produktideen unter: [vegeta.de](http://vegeta.de)

\* Marktanteil laut Geomarketing, 12/2019

## ROULADEN-GENUSS WIE HAUSGEMACHT!

**Rinderroulade "Hausfrauen Art"**  
Zarte Hülle aus saftiger Unterschale mit einer handgelegten Füllung aus Gurken, Speck, Zwiebeln und Senf.

**NR.1**  
in TK-Rouladen im Foodservice

Mehr als 130 weitere Spezialitäten nationaler und internationaler Hausmannskost unter: [karl-kemper.de](http://karl-kemper.de)

brands of

**Info- und Bestell-Hotline**  
Borken: +49 (0) 2861- 947-111  
Garrel: +49 (0) 4474-9898-111

Anzeigen



# „Küchenfreunde“: „Man merkt, man ist nicht allein“

*Seit fünf Jahren gibt es in Nordhessen ein Netzwerk von Küchenleitern – gemeinsamer Austausch, Vorträge, neue Ideen, Entspannung*

Sie nennen sich „Küchenfreunde“. 2016 haben sie sich kennengelernt: Frank Dornsiepen, Martina Mohr und Ute Schwendt, auf der ersten Verleihung des Preises „Vom Kostenfaktor zum Glücksfaktor“ in Kassel in der Brüderkirche. Die damalige Fachberaterin von Transgourmet, Claudia Heim, stellte sie einander vor. Mehr passierte zunächst einmal nicht, und dass aus diesem ersten, eher zufälligen Kontakt der Grundstein für ein Netzwerk für Küchenleiter in Pflegeeinrichtungen in Nordhessen entstehen sollte, war nicht abzusehen. Heute ist das Netzwerk, angewachsen auf 15 Mitglieder, weit mehr als nur eine Austauschplattform von Rezepten.

„Viele haben dieselben Probleme“, bringt es Claudia Heim auf den Punkt: „Fachkräftemangel, Kostendruck, Personalprobleme und der Anspruch an sich selbst, sein Handwerk, nämlich die Kochkunst, zum Genuss und Wohl der Heimbewohnerinnen und Heimbewohner auszuüben.“ Martina Mohr schätzt, „dass man über etwas Spezifisches reden kann, und der andere versteht, was man meint“.

Frank Dornsiepen erinnert an die „gemeinsame Verantwortung: Wir müssen ein gutes Gefühl haben. Kochen hat etwas mit Gefühl zu

tun“. Und Ute Schwendt findet: „Um zu wissen, was man in der Praxis benötigt, ist der Austausch mit ‚Gleichgesinnten‘ Gold wert!“ Für Joachim Wurst (ein Jahr später zu den „Küchenfreunden“ gestoßen) sind die regelmäßigen Treffen darüber hinaus „auch ein Stück ‚Runterkommen‘, Entspannen vom Stress des Alltags“.

Auf dem Weg im Bus zur Transgourmet-Messe 2017 in Hamburg lernten sie sich dann näher kennen, hier stieß auch Joachim Wurst dazu. Sie hatten gleich dieselben Themen – saßen auch so gut zusammen, dass sie bis Hamburg schon eine eingeschworene Gemeinde waren, mit der Folge, dass sie den Vorabend der Messe und die Messe selbst gemeinsam verbrachten und fachsimpelten. Auf dem Heimweg beschlossen sie dann, dass „wir so nicht auseinander gehen dürfen“ ...

Claudia Heim als Fachberaterin von Transgourmet sowie Kathrin Willhardt als Vertriebsleiterin und frühere Gebietsverkaufsleiterin versprochen Unterstützung und so besiegelten die „Küchenfreunde“ die Gründung eines Netzwerks im Sommer 2017.

## „Der Austausch ist das Entscheidende“

Mindestens vier Mal im Jahr trifft sich die Runde. Frank Dornsiepen, Küchenleiter im Alten-Wohn-

Pflegeheim „Christkönig“ in Bad Wildungen, 320 Essen gehen bei ihm täglich über den Tresen, für die 80 Bewohnerinnen und Bewohner der Einrichtung in der Trägerschaft der Caritas. Er versorgt aber auch Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioren im betreuten Wohnen. Martina Mohr kocht am Tag 130 Portionen für die Bewohnerinnen und Bewohner der ASB Wohnen und Pflege Lohfelden GmbH sowie 15 für die Tagespflege. Ute Schwendt ist die Einrichtungsleiterin dieses Hauses des Arbeiter-Samariter-Bundes.

Joachim Wurst, von Haus aus Metzgermeister, ist seit 2012 Küchenchef der Kliniken Hospital zum Heiligen Geist in Fritzlar. Er versorgt mit 550 Essen am Tag die Patientinnen und Patienten der Klinik, der angeschlossenen Pflegeeinrichtung, vier Kindertageseinrichtungen und die offene Cafeteria.

An Themen herrscht kein Mangel. Und auch die Chemie stimmt zwischen den Fünfen. Das merkt man auch als Auswärtiger sofort, wenn man nur wenige Minuten zwischen ihnen sitzt. Sie sprudeln vor Ideen und tauschen sie gegenseitig aus. Dafür treffen sich die „Gründungsmitglieder“ zwischendurch auch immer mal wieder „allein“, um die Richtung zu besprechen.

So werden Seminare geplant, etwa mit Müllers Mühle in der Seniorenwohnanlage Habichtswald im September 2018. Sie machen gemeinsame Kochrunden, etwa für „geladene Gäste“ im Haus Christkönig im November 2018 oder auch für das Netzwerk selbst im Januar dieses Jahres auf Burg Ludwigstein. Sie hospitieren gegenseitig in ihren Einrichtungen, schicken auch ihre Azubis jeweils zum Kollegen, zur Kollegin, und zwischendurch immer wieder „Sitzungen“ in den Häusern und Telefonate, um sich gemeinsam zu unterstützen.

Die neueste Idee, mit einer Klasse des Berufskollegs ein halbes Schwein auszunehmen und zu nordhessischer „Ahle Wurst“ und anderen Wurst- und Fleischköstlichkeiten zu verarbeiten, fiel Mitte März allerdings zunächst dem Coronavirus zum Opfer.

Von den Kochrunden in den Einrichtungen profitieren auch die Bewohnerinnen und Bewohner, allein schon dadurch, dass ihr Haus Ort des Treffens der „Küchenfreunde“ ist. „Sie leben richtig auf“, sagt Martina Mohr. „Da kommt frischer Wind ins Haus.“ So habe das Ganze auch immer einen starken öffentlichen Charakter, er-



Alle in einem Boot bei der Gründung des Netzwerks „Küchenfreunde“ im Sommer 2017 (v. l.): Joachim Wurst, Claudia Heim, Ute Schwendt, Martina Mohr, Frank Dornsiepen.

gänzt Joachim Wurst. Der Essensduft zieht durch das ganze Haus, er erreicht jede und jeden. „Das ist basale Stimulation durch Anbraten oder Angaren“, erläutert Frank Dornsiepen. „Unser Geschmack hat auch ein Gedächtnis.“

## Unterstützung von Heimleitung ist wichtig

Das fördern die Küchenleiter auch engagiert mit „Wunschessen“ in ihren Einrichtungen (Joachim Wurst, Kliniken Hospital zum Heiligen Geist in Fritzlar), offener Speiseplanzusammenstellung mit Heimbeirat und Bewohnerinnen und Bewohnern (Martina Mohr und Ute Schwendt, ASB Wohnen und Pflege Lohfelden GmbH) oder dem mobilen Kochwagen (Frank Dornsiepen, Alten-Wohn-Pflegeheim „Christkönig“ in Bad Wildungen), einer Eigenentwicklung, für die der damalige Patienten- und Pflegebeauftragte der Bundesregierung, Karl-Josef Laumann (CDU), den Küchenchef mit dem Innovationspreis auszeichnete. Mit seinem mobilen Kochwagen geht Frank Dornsiepen insbesondere morgens über die Etage und bereitet vor den Augen der Bewohnerinnen und Bewohner die Speisen zu. „Renner“ sind dabei der frisch gebratene Speck und das Rührei mit Champignons.

„Man merkt, man ist nicht allein“, betonen sie unisono. „Der Austausch ist das Entscheidende.“ Das betrifft auch das Interesse an neuen Produkten oder an neuen Techniken. Also ergänzen Vorträge, oft von Referentinnen und Referenten von Transgourmet, die gemeinsamen Runden.

Und auch das Faible für das Einkaufen und Zubereiten von frischen Produkten haben sie ge-

meinsam. „Der Kostendruck ist da, man kann ihn nicht wegdiskutieren.“ Entscheidend aber sei das Produkt. „Im Netzwerk wird sehr, sehr viel Frische gekocht. Und es muss auch nicht immer der große Fisch sein. Wichtig ist, Gutes auf den Teller zu bringen. Es muss der gute Fisch sein.“

Gut finden die Küchenchefs, dass ihre Einrichtungsleitungen ihr Netzwerk unterstützen. „Das schafft viel Verständnis für die Situation in der Küche“, sagen sie und legen dieses Konzept auch anderen Einrichtungen sehr ans Herz. Dankbar sind die „Küchenfreunde“ für die Unterstützung ihres Netzwerks durch Transgourmet. „Es ist gut, wenn eine Heimleitung Signale gibt, was aus deren Sicht wichtig ist. Und umgekehrt.“ Für Fachberaterin Claudia Heim, die mittlerweile im Ruhestand ist, aber aus Freude am Netzwerk und seinen Akteuren immer noch dabei ist und mitmacht, ist dies auch ein Stück Kundenbindung: „Wir erfahren, was will der Kunde, wo sind seine Bedürfnisse, wie ändern sich seine Rahmenbedingungen, und können uns darauf einstellen.“

Am meisten aber freuen Frank Dornsiepen, Claudia Heim, Martina Mohr, Ute Schwendt und Joachim Wurst die vielen positiven Rückmeldungen der Bewohnerinnen und Bewohner: „Man merkt und sie melden es einem auch zurück: Es hat geschmeckt. Da geht bei uns das Herz auf.“

hea

**Ansprechpartner:**  
Für Fragen oder Kontaktaufnahmen wenden Sie sich gerne an  
u.schwendt@asb-wohnen-pflege.de  
Telefon: 05 61 / 5 11 89-2 42 oder  
andre.tornow@transgourmet.de  
Telefon: 01 51 / 29 26 67 09



Vor dem gemeinsamen Kocherlebnis steht die Verteilung der Aufgaben: Frank Dornsiepen macht einen Plan.



Nachrichten

# Corona: Sicherung der Speisenversorgung im Krisenfall

*Sander erarbeitet Notfall-Speisepläne für die Gesundheitsgastronomie*

**Außergewöhnliche Situationen erfordern außergewöhnliche Maßnahmen. Das Coronavirus hat dramatische Auswirkungen auf das öffentliche Leben. Auch Altenpflegeeinrichtungen sind betroffen (siehe Gastkommentar auf Seite 1 dieser Ausgabe: „Hiermit weise ich Sie an ...“). Die Dienstleister reagieren.**

„In der aktuellen Situation erhalten wir von unseren Kunden und potenziellen Interessenten verstärkt Anfragen und Bitten, die Speisenversorgung für ihre Patienten und Mitarbeiter im Krisenfall zu sichern. Mögliche Szenarien sind zum Beispiel Personalausfall im Küchenbereich und/oder steigende Patientenzahlen“, beschreibt Marc Niebling, Bereichsleiter Marketing und Kommunikation Sander-Gruppe, die Herausforderung. Mitte März haben sich die Experten von Sander intensiv mit der Thematik beschäftigt und bieten Gesundheitseinrichtungen deutschlandweit – egal ob Bestandskunde oder noch nicht – ihre Unterstützung an. Was qualifiziert Sander für die Anforderungen und wie kann der Lebensmittelproduzent und Catering-Dienstleister Einrichtungen wie Kliniken oder Pflegeheime unterstützen?

Marc Niebling bringt es auf den Punkt: „45 Jahre Erfahrung im Bereich Speisenversorgung in der Gesundheitsgastronomie. Eine eigene Frische-Manufaktur mit einem Sortiment aus über 2.500 Frischeprodukten mit Schwerpunkt Sous-vide und Cook & Chill. Ein erfahrenes Team aus Spezialisten für Speiseplanherstellung und -kalkulation sowie Beratern für Dienstleistungsoptionen rund um das Speisenangebot der Einrichtung. Genau diese Kombination macht uns zu einem qualifizierten Partner in der aktuellen Lage, in der wir uns alle befinden.“

So hat Sander ein „Havariekonzept“ entwickelt. Als Ausgangsbasis dient der aktuelle Speiseplan einer Einrichtung, um einen „Notfall-Speiseplan“ mit den Experten der Frische-Manufaktur abzustimmen und zu kalkulieren. Dabei werden alle maßgeblichen Faktoren berücksichtigt, von Geschmack und Bedürfnissen der Patienten über Kostformen und Wareneinsätzen bis hin zur Regelfernversorgung oder Wahlleistung.

Notfall-Speisepläne zur Absicherung im Krisenfall

**SANDER**

**HAVARIEKONZEPTE** für die **GESUNDHEITSGASTRONOMIE**

www.sander-care.com

Info-Gespräch vereinbaren:  
+49 (0) 6766 9303 - 333  
kontakt@sander-gruppe.com

Weitere Details wie Bestell- und Lieferrhythmen werden mit dem Kunden abgestimmt. Auf Wunsch bietet Sander auch Beratungen für eine mögliche operative Umsetzung, um die Notfall-Speisepläne insbesondere bei Personalausfall oder auch steigenden Patientenzahlen realisieren zu können. Die Notfall-Speisepläne können außerdem je nach der erwarteten Anzahl an Patienten und Mitarbeitern flexibel angepasst werden.

## Bewohner- und Mitarbeiterversorgung sicherstellen

„Die ohnehin schon schwierige Lage in Gesundheitseinrichtungen verschärft sich weiter, die Zahl der Patienten schnellst in die

Höhe. Dafür müssen sich die Kliniken rüsten und auch die Verpflegung spielt dabei eine wichtige Rolle. Sander wird alles tun, um den Küchenverantwortlichen zur Seite zu stehen und die Patienten-, Bewohner- und Mitarbeiterverpflegung sicherstellen – und zwar mit dem gewohnten Qualitätsstandard“, so Niebling. Seit über 45 Jahren bedient Sander alle Märkte im Food-Service-Bereich: von der Hotellerie und Gastronomie über die Gemeinschaftsgastronomie mit Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen. Die Unternehmensgruppe gliedert sich in zwei Kernbereiche: Sander Gourmet beschäftigt über 550 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und produziert in den Frische-Manufakturen in Wiebelsheim über 2.500 verschiedene Produkte in unterschiedlichen Warengruppen. Bei Sander Catering arbeiten rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die überwiegend an den über 200 dezentralen Standorten vor Ort die Dienstleistungen für die Gastronomie übernommen haben.

Weitere Informationen:  
[www.sander-care.com](http://www.sander-care.com)

### Melden Sie sich jetzt zu unserem Newsletter an!



### PflegeManagement für alle im Team

Jede neue Ausgabe kostenlos digital

**Empfehlen Sie uns gerne weiter an Ihre führenden Mitarbeiter!**

**Hier anmelden:**

**[bit.ly/newsletterpm](https://bit.ly/newsletterpm)**

Den Newsletter erhalten Sie alle zwei Monate. Ihre Daten werden nur zu diesem Zweck verwendet.

## Erweiterte Produktlinie der Granulat-Reiniger: Sauberkeit aus dem Granulat-Beutel

Im Jahr 2017 sorgte Wetrok für eine Wertsensation in der Reinigung: Reinigungsmittel aus Granulat. Jetzt wird die Linie mit zwei neuen Produkten ergänzt: dem WC-Reiniger **Granubowl** und dem Sanitärgrundreiniger **Granusan forte**. Mit diesem Vollsor-



**Sauberkeit aus dem Granulat-Beutel: Die modernste und umweltfreundlichste Form der Reinigung.**

timent aus fünf Granulat-Reinigern können Reinigungskräfte ihr gesamtes Objekt nun mit Granulat reinigen. Die Anwendung ist simpel: Granulat-Beutel öffnen, Inhalt (Granulat-Körner) ins Wasser schütten – fertig ist die wirkungsvolle Reinigungslösung. Das Prinzip: ein Beutel für eine Anwendung. Ohne Lösungsmittel, ohne giftige Dämpfe. Transportiert wird nur der Wirkstoff, der tatsäch-

lich benötigt wird: die Granulat-Körner. So spart Granuline über 75 Prozent der Transportkosten – weil der Transport von mit Wasser angereicherten Flüssigreinigern entfällt. Zudem ist die Produktlinie sehr gut biologisch abbaubar. Eine saubere Lösung – für Anwender, Raumnutzer und die Umwelt.

[www.wetrok.com](http://www.wetrok.com)  
[www.granuline.com](http://www.granuline.com)

## Impressum

*PflegeManagement* ist die Zeitung für Führungskräfte in der stationären und ambulanten Pflege. Ein Exemplar je Unternehmen der Branche ist kostenfrei.

Weitere Exemplare können bestellt werden zum Einzel-/ Jahresbezugspreis von 2,80 Euro/16,80 Euro zzgl. Versandkosten.

Die Versandkosten innerhalb Deutschlands für sechs Ausgaben betragen 9,30 Euro. Kündigungsfrist: sechs Wochen zum Jahresende.

Die Zeitung erscheint alle zwei Monate in einer verbreiteten Auflage von 13.665 Exemplaren (IVW Q4/2019).



**Verlag:**  
Joh. Heider Verlag GmbH  
Paffrather Straße 102–116  
51465 Bergisch Gladbach  
Telefon: 0 22 02 / 95 40 0  
Telefax: 0 22 02 / 2 15 31  
E-Mail: [pflegemanagement@heider-verlag.de](mailto:pflegemanagement@heider-verlag.de)  
[www.heider-medien.de](http://www.heider-medien.de)

Geschäftsführung:  
Hans-Martin Heider  
Roberto Heider

**Grafik und Druck:**  
Heider Druck GmbH,  
Bergisch Gladbach  
Artdirector: Tanja Giebel

**Mediaberatung:**  
Markus Frings  
Telefon: 0 22 02 / 95 40-485  
E-Mail: [frings@heider-medien.de](mailto:frings@heider-medien.de)

**Produkte und Dienstleistungen:**  
Bei den Beiträgen in der Rubrik „Produkte und Dienstleistungen“ handelt es sich um Advertorials, die in Zusammenarbeit mit unseren Anzeigenkunden sowie Partnern aus Industrie- und Gesundheitswirtschaft entstehen.

**Redaktion:**  
IVR Industrie Verlag und Agentur Eckl GmbH  
Karlstraße 69  
50181 Bedburg  
Telefon: 0 22 72 / 91 20 0  
Telefax: 0 22 72 / 91 20 20  
E-Mail: [c.eckl@ivr-verlag.de](mailto:c.eckl@ivr-verlag.de)  
[www.ivr-verlag.de](http://www.ivr-verlag.de)

**Chefredakteur (v.i.S.d.P.):**  
Christian Eckl

**Redaktion:**  
Achim Hermes (hea)

**Schlussredaktion:**  
Hiltrud Eckl

**Gerichtsstand:**  
Bergisch Gladbach HRB 45525

[www.heider-mediaservice.de/pflegemanagement](http://www.heider-mediaservice.de/pflegemanagement)



# „Ein gutes 2-in-1-System: Wechseldruck und Weichlagerung“

*Weichlagerung und Wechseldruck in einer Dekubitus-Matratze – Erfahrungen aus dem Pflegealltag*

**Dekubitus-Matratzen sind ein wichtiges Instrument zur Prophylaxe im Pflegealltag. Die Dekubitus-Matratze „Invacare Softform Active® 2 Rx“ ist ein Produkt des Herstellers Invacare GmbH. Ihr Einsatz ist bis zu einem hohen Risiko und zur Therapieunterstützung bis Stadium IV möglich. Christian Odenbrett ist seit 2017 bei der Firma Invacare und berät in seiner Funktion Kliniken und Pflegeeinrichtungen. Als ehemaliger Techniker für Anti-Dekubitus-Systeme und Bariatric-Lagerungs- und Bett-Systeme weiß er, worauf es bei Hilfsmitteln ankommt. Achim Hermes befragte ihn zu seinen Erfahrungen des Einsatzes dieses Matratzensystems zur Prophylaxe und Therapie von Dekubitus.**

**PflegeManagement:** Herr Odenbrett, wie funktioniert das System?  
**Christian Odenbrett:** Der gesunde liegende Mensch führt in einer Stunde zwischen acht und 40 Mikrobewegungen durch. Die Häufigkeit und Kontinuität in der Nachahmung des physiologischen Bewegungsmusters dient unterstützend bei der Vermeidung von Druckstellen. Matratzensysteme

gegen Dekubitus verteilen den Druck auf zwei Arten: Entweder vergrößern sie in einer Weichlagerung die Auflagefläche oder sie verteilen den Druck abwechselnd in Zeitintervallen. Die Softform Active 2 Rx Matratze kombiniert diese beiden Prinzipien in einem patentierten Hybrid-System. Es ist optimal darauf ausgerichtet, Druckstellen zu verhindern oder vorhandene Druckstellen zu entlasten.

**PflegeManagement:** Sie verfügen über eine über 18-jährige Berufserfahrung. Wo und wie bewährt sich das System im Klinik- und Einrichtungsalltag?

**Christian Odenbrett:** Ob in der Geriatrie von Kliniken oder in Seniorenheimen, Pflegekräfte sind heutzutage sehr ausgelastet. Daher habe ich die Erfahrung gemacht, dass jede technische Unterstützung, die den Patienten nützt, auch die Pflegekraft entlastet und daher sehr willkommen ist. Besonders schmerzempfindliche Patienten müssen häufig umgelagert werden – mit der Active 2 Rx übernimmt dies das System und die Pflegekraft muss nur einmal lagern. Entwickelt sich bei einem Patienten erst einmal eine Druckstelle, kann die Therapie langwierig sein. Daher ist Vermeidung hier



Christian Odenbrett

das Credo. Dekubitus-gefährdete Patienten sollten von vornherein mit einem Wechseldrucksystem gelagert werden. Der Wechseldruck unserer Matratze hat den Vorteil, dass er sehr sanft gesteuert wird. Die Patienten sollen nicht gestört werden, sondern die betroffenen Körperbereiche sanft und regelmäßig entlastet werden. Über das Steuergerät der Active 2 Rx läuft dies ganz automatisch. Der indirekte Wechseldruck wird durch neun Luftzellen in einem zehnminütigen Zyklus gesteuert. Die Pflegekraft muss lediglich darauf achten, dass eine Steckdose in der Nähe ist, und einen Knopf

drücken, dann läuft das System automatisch.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Geräuschentwicklung des Gerätes. Mit unter 24 Dezibel arbeitet der Motor unseres Systems besonders leise, sodass die Patienten auch ungestört schlafen können. Dies wurde bereits in mehreren Einrichtungen sehr positiv bewertet.

**PflegeManagement:** Was ist das Besondere an diesem Matratzensystem?

**Christian Odenbrett:** Das Besondere an diesem Anti-Dekubitus-System liegt darin, dass es sich um eine Lösung mit mehreren Funktionen handelt, also ein Hybrid-System. Benötigt ein Patient keine Wechseldrucklagerung, muss er nicht umgebetet werden. Denn auch ohne Strom bietet die Matratze sehr gute Weichlagerungseigenschaften. Ideal ist dies auch für den Patiententransport. Der Patient kann ohne Umlagerung mit seinem Bett verlegt werden und ist nach wie vor geschützt vor Druckstellen.

Gerade bei Personen mit hohem Körpergewicht ist dies ein Vorteil für die Pflegekraft. Die Active 2 Rx ist für eine Belastung bis 247 Kilo ausgelegt. Neben der Luftzelleninlage besteht die Matratze im

Inneren aus einem zweilagigen Schaumstoff, die obere Schicht hat eine Würfelstruktur. Die Unterseite dieser oberen Matratzenschicht ist gleitfähig zur anderen Lage, was beim Verstellen der Liegefläche in einem Pflegebett die Scherkräfte auf ein Minimum reduziert. Auch dieses Detail wirkt unterstützend für die Prävention und die Therapie von Dekubitus-Patienten.

**PflegeManagement:** Gerade in diesen Tagen ist Hygiene besonders wichtig.

**Christian Odenbrett:** Die Matratze ist sehr leicht zu desinfizieren, was im klinischen Einsatz unerlässlich ist. Jede Anti-Dekubitus-Matratze wird nach der Benutzung hygienisch wiederaufbereitet. Der Bezug ist wasserdicht – ein wesentlicher Aspekt bei der Hygiene. Er verhindert, dass Keime eindringen und sich zum Beispiel zwischen den Luftkammern einlagern könnten, was bei anderen Matratzen früher vereinzelt kritisiert wurde. Die PU-Beschichtung macht eine Wischdesinfektion nach den Standards des Robert Koch-Instituts möglich.

Weitere Informationen:  
[www.invacare.de](http://www.invacare.de)

## Wer liefert was?

## PflegeMarkt



**QVH Service GmbH**

Präqualifizierung – schon entschieden?

[www.qvh-praequalifizierung.de](http://www.qvh-praequalifizierung.de)  
Fon +49 (0)30 41 40 21-70  
[info@qvh-praequalifizierung.de](mailto:info@qvh-praequalifizierung.de)

• Evakuierungshilfsmittel  
• Schulung  
• Wartung

Wir helfen Ihnen ein geeignetes Evakuierungskonzept zu erstellen:  
**Senioren- und Pflegeheime, Krankenhäuser, Behinderteneinrichtungen und viele weitere Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen!**

**Kontaktieren Sie uns gerne für eine Vorführung und Beratung vor Ort!**

**ESCAPE** MOBILITY COMPANY

T: +49 (0)241-479679-0  
[info@escape-mobility.com](mailto:info@escape-mobility.com)  
[www.escape-mobility.de](http://www.escape-mobility.de)

**S.P.I.C. & ALBERT**  
(Seit 1946)  
[www.spic-albert.de](http://www.spic-albert.de)

Ihr Partner zum Kauf und Verkauf von stationären Pflegeeinrichtungen jeder Art und Größe, in Stadt und Land.

Projekt gereift oder in absehbarer Zeit reif?

**Sprechen Sie uns an**  
Vertraulich, unverbindlich  
**0178 311 13 32**

WIR SIND DIE **MÖGLICH MACHER**

WIR SIND **PRINT**

Sie benötigen zur externen oder internen Kommunikation z. B. einen Hausprospekt, Veranstaltungsflyer, Newsletter oder eine Mitarbeiterzeitung?

WIR BIETEN IHNEN **LAYOUT UND DRUCK** FÜR IHR **CORPORATE PUBLISHING**

**Heider Druck** natürlich nachhaltig

Tel: 0 22 02 . 95 40-485  
[frings@heider-medien.de](mailto:frings@heider-medien.de)  
[www.heider-druck.de](http://www.heider-druck.de)

**Souverän durch Ihre Veranstaltung**  
Achim Hermes, Moderator und Redakteur PflegeManagement

0151 5923 4238 auch auf LinkedIn  
50126 Bergheim [achim.hermes22@gmail.com](mailto:achim.hermes22@gmail.com)

**RH Asia Consulting**  
Neue Fachkräfte für Deutschland  
[www.rh-asia.de](http://www.rh-asia.de)  
[info@rh-asia.de](mailto:info@rh-asia.de)

**Auszubildende für 2021**  
- im Gesundheitssektor  
- Altenpflege  
- Krankenpflege  
- und weitere Berufe

**Wir rekrutieren aus Vietnam mit B2**  
- alles aus einer Hand  
- keine Kosten bis zur Ankunft  
- Festpreis

**Fahrzeugumbauten für Menschen ob im Alter oder mit Handicap**

**paramobil**

**Matthias D. Gerlach** | paramobil GmbH  
Robert-Bosch-Straße 4 | 73463 Westhausen  
Telefon: 0 73 63 | 40 91 910  
[info@paramobil.com](mailto:info@paramobil.com) | [www.paramobil.com](http://www.paramobil.com)

**Weiterbildung per Fernstudium**

- ✓ Fachkraft in der häuslichen Pflege (SGD)
- ✓ Altenbetreuung
- ✓ Fachkraft für Gesundheits- und Sozialdienstleistungen (IHK)

**Jederzeit starten**  
**4 Wochen kostenlos testen**

weitere Kurse finden Sie unter [www.sgd.de/pflege](http://www.sgd.de/pflege)

**Pflege Management**

Ihr Mediaberatungsteam

**Markus Frings**  
Telefon: 0 22 02 / 95 40-485  
[frings@heider-medien.de](mailto:frings@heider-medien.de)

**Ina Weißenberg**  
Telefon: 0 22 02 / 95 40-337  
[weisenberg@heider-medien.de](mailto:weisenberg@heider-medien.de)

**Informieren Sie sich hier:**  
[www.heider-mediaservice.de/pflegemanagement](http://www.heider-mediaservice.de/pflegemanagement)