

Inhaltsangabe	5
1 Einleitung	11
1.1 Das Hauswirtschaftskozept	11
1.2 Vorstellung <i>diakonia inhouse</i>	11
1.3 Qualifikation der Leitung und der Mitarbeiter/-innen	12
1.4 Arbeitsfelder	15
1.4.1 Kinderkrippen	16
1.4.2 Kooperationseinrichtungen im Krippen-, Kindergarten- und Grundschulalter	16
1.4.3 Cafeteria	16
1.5 Leistungsverzeichnis	16
2 Hygienekonzept	17
2.1 Hygiene	17
2.2 Grundlagen	17
2.2.1 Mikroorganismen	17
2.2.1.1 Vorkommen	18
2.2.1.2 Definitionen	18
2.2.1.3 Infektionen	19
2.2.1.4 Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen	19
2.2.2 Schädlinge	22
2.3 Hygiene in der Praxis	23
2.3.1 Produkt- und Prozesshygiene	24
2.3.2 Betriebshygiene	26
2.3.3 Personalhygiene	29
2.4 Gesetzliche Vorgaben und andere Orientierungshilfen	31
2.4.1 Infektionsschutzgesetz (IfSC)	31
2.4.2 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32
2.4.3 HACCP	33
2.4.4 Codex Alimentarius	35
2.4.5 Leitlinien für eine gute Hygienepraxis	35
2.5 Qualitätssicherung	36
2.5.1 Kontrolle	36
2.5.2 Schulungen	38
2.6 Anhang	39
3 Ernährungskonzept	41
3.1 Vorwort	41
3.2 <i>diakonia inhouse</i> -Ernährungsstandards auf einen Blick	43
3.3 Ernährung	44
3.3.1 Allgemeine Ernährungsempfehlungen für Kinder (optimiX*)	44
3.3.1.1 Einzelne Lebensmittelgruppen	46
3.3.2 Ernährungsempfehlungen für Säuglinge	50
3.3.2.1 Lebensmittel für die Säuglingsküche	50
3.3.2.2 Tipps für die Praxis	52
3.3.3 Ernährungserziehung	52
3.3.3.1 Linkssammlung zu diesem Thema	54

3.4	Verpflegung in der Praxis	55
3.4.1	Mischküche	55
3.4.2	Frischküche	56
3.5	Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel	57
3.6	Lebensmittelverarbeitung	58
3.6.1	Lebensmittelvorbereitung	58
3.6.2	Gartechniken	59
3.6.3	Vitaminerhaltung bei der Lebensmittelverarbeitung	60
3.7	Speiseplangestaltung	60
4	Küchenkonzept	65
4.1	Äußerer Rahmen/Ausstattung	65
4.1.1	Koch- und Essgeschirr	65
4.1.1.1	Kochgeschirr	65
4.1.1.2	Essgeschirr	65
4.1.2	Geräte	66
4.1.2.1	Großgeräte	66
4.1.2.2	Kleingeräte	66
4.1.3	Räumlichkeiten und Arbeitsbedingungen	67
4.1.3.1	Lager	67
4.1.3.2	Küche	68
4.1.3.3	Arbeitsrichtlinien (aid: Dr. Elke Liesen: Küche und Technik)	71
4.1.4	Reinigungschemie und Geräte	72
4.1.4.1	Geräte	72
4.1.4.2	Textilien	72
4.1.4.3	Chemie/Reinigungsmittel	73
4.1.4.4	Sonstiges	73
4.2	Tagesablauf	73
4.2.1	Arbeitsablauf in der Küche	73
4.2.1.1	Zeitlicher Ablauf	73
4.2.1.2	Mitarbeiterbedarf	74
4.2.1.3	Mahlzeiten und Ausgabezeiten	74
4.2.1.4	Reinigung	75
4.2.2	Verpflegung	75
4.2.2.1	Erstellung des Speiseplans	76
4.2.2.2	Bestellungen/Mindestbestand	76
4.2.2.3	Sonderkost	76
4.2.2.4	Teilnehmererfassung	77
4.2.2.5	Feedback/Rückmeldungen zum Speiseplan	77
4.2.2.6	Umgang mit Reklamationen	77
4.2.2.7	Ernährungsschulungen	77
4.3	HACCP-Umsetzung	78
5	Reinigungskonzept	81
5.1	Reinigungssysteme	81
5.1.1	Reinigungswagen	81
5.1.1.1	Zweck	81
5.1.1.2	Aufbau	82
5.1.2	Reinigungstextilien	83

5.1.2.1	Materialien	83
5.1.2.2	Bedarf	84
5.1.3	Maschinen	84
5.1.3.1	Staubsauger	84
5.1.3.2	Nasssauger	84
5.1.3.3	Einscheibenmaschine	84
5.1.3.4	Dampfreiniger	85
5.1.3.5	Sonstiger Bedarf	85
5.2	Reinigungschemie	86
5.2.1	Bezugsquelle	86
5.2.2	Arten der Reinigungsmittel	86
5.2.3	Begründung der Auswahl	89
5.2.4	Liste, Sicherheitsdatenblätter	89
5.3	Reinigungsarten	89
5.3.1	Grundreinigung	89
5.3.2	Zwischenreinigung	90
5.3.3	Unterhaltsreinigung	90
5.3.4	Sichtreinigung	90
5.3.5	Reinigung bei unvorhergesehenen Ereignissen	90
5.4	Reinigungsgegenstände und angewandte Verfahren	91
5.5	Reinigungspläne	91
5.5.1	Anweisung	91
5.5.2	Beschaffung	92
5.5.3	Bedarfsermittlung	93
5.5.4	Zuständigkeiten bei Bestellungen und Zahlungen	93
5.5.5	Magazinverwaltung	93
6	Wäschekonzept	95
6.1	Geräte zur Wäschepflege	95
6.1.1	Waschmaschinen	95
6.1.2	Wäschetrockner	96
6.1.3	Bügelgeräte	98
6.2	Chemie	99
6.2.1	Aufgabe der Chemie	99
6.2.1.1	Waschmittel	99
6.2.1.2	Fleckensalz	100
6.2.1.3	Weichspüler	100
6.2.1.4	Appreturmittel	100
6.2.2	Auswahlkriterien	100
6.2.3	Dosierung	102
6.2.4	Sicherheit	102
6.3	Wäschekreislauf	102
6.3.1	Anfallsort und Vorsortierung	102
6.3.2	Waschen	104
6.3.3	Trocknen	106
6.3.4	Bügeln	107
6.3.5	Zusammenlegen und Aufräumen	108
6.4	Waschgegenstände und angewandte Verfahren	108
6.4.1	Gebrauchswäsche	109

6.4.2	Sonstige Textilien	109
6.5	Beschaffung	111
6.5.1	Gebrauchswäsche	111
6.5.2	Heimtextilien, textile Spielsachen, Dekostoffe	111
6.6	Qualität	111
6.6.1	Sammelbehälter	111
6.6.2	Inventur	111
6.6.3	Vermeidung von Wäscheschäden	112
6.6.4	Kontrollsysteem	112
6.6.5	Umweltschutz	112
6.7	Desinfektion in der Textilpflege	114
6.7.1	Arten	114
6.7.2	Anwendung	115
6.7.2.1	Auftreten von Infektionskrankheiten	115
6.7.2.2	Kontamination durch Ausscheidungen und Erbrochenes	115
6.7.2.3	Kopfläuse	115
Nachwort	117
Anhang	119
Küche – HACCP-Konzept inhouse	119
Wareneingangskontrolle	127
Temperaturkontrolle Kühlräume/Tiefkühler	128
Temperaturkontrolle heißer Speisen	129
Nachweis zur Desinfektion	130
Küche – Handlungsanweisungen	131
Rohkostsalate	131
Wurstplatte	132
Essensausgabe	133
Geschirrspülen	134
Schädlingsbekämpfung	135
Händehygiene	136
Auftauen von Fleisch	137
Küche – Reinigungspläne	138
Beispiel Reinigungsplan	138
Checkliste Lager	139
Checkliste Küche	140
Küche – Sonstiges	142
Infoblatt für ehrenamtliche Helfer	142
Bedarfsliste Frühstück	145
Warenbestandsliste	146
Mengenschlüssel	148
Reinigung – Dokumentationsvorlagen	150
Checkliste zur täglichen Reinigung der Gruppenräume	150
Checkliste zur täglichen Reinigung der Sanitärräume	151
Kopierzettel – Download	152

Maßnahmenkatalog	153
Inhaltsverzeichnis	153
Einleitung	154
Magen-Darm-Erkrankungen	155
Noroviren	155
Rotaviren	157
Shigellose	158
Salmonellose	159
Typische Kinderkrankheiten	161
Masern	161
Röteln	162
Ringelröteln (Erythema infectiosum)	163
Mumps (Parotitis Epidemica)	164
Windpocken (Varizellen)	166
Scharlach	167
Sonstige Erkrankungen	170
Influenza	170
Krätze (Scabies)	172
Legionellose	174
Hand-Fuß-Mund-Krankheit	176
Pneumokokken (Streptococcus pneumoniae)	177
Kopfläuse (Pediculus humanus capitis)	178
Influenza A/H1N1 (Schweinegrippe)	180
Glossar	182
Desinfektionsmittel	183
Beispiele für gelistete Desinfektionsmittel	183
Norovirus	183
Influenza	184
Aushänge	185
Sanitärräume	186
Allgemeine Informationen	187
Küche	188
Abkürzungen	189
Literaturverzeichnis	190
Stichwortverzeichnis	191