

| | |
|----------------------|----------|
| Inhaltsangabe | 5 |
|----------------------|----------|

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Einleitung | 11 |
| 1.1 | Das Hauswirtschaftskonzept | 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 (IfSG) | 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 | Linksammlung 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 Ausgabzeiten | 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 | Reinigungswägen | 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 | Kontrollsystem | 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 Kühlschränke/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 |
| Auftauern 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 |
| Kopiervorlagen – 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 |