

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Aufgaben der hauswirtschaftlichen Betriebs- und Unternehmensführung</b>	<b>7</b>
1.1	Hauswirtschaftliche Betriebe und Unternehmen	8
1.2	Sach- und Managementfunktionen in einem hauswirtschaftlichen Betrieb	12
1.3	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen	14
<b>2</b>	<b>Personalmanagement</b>	<b>19</b>
2.1	Aufgaben des Personalmanagements	20
2.2	Personalplanung	21
2.3	Personalbedarfsplanung	21
2.3.1	Einflussfaktoren auf den Personalbedarf	21
2.3.2	Anforderungsprofil	23
2.3.3	Berechnung des Personalbedarfs	25
2.3.4	Beispiel Personalbedarfsrechnung Reinigung	27
2.3.5	Beispiel Personalbedarfsrechnung Reinigung stationäre Einrichtung	33
2.3.6	Beispiel: Personalbedarfsrechnung Wäscheversorgung Alten- und Pflegeheim	38
2.3.7	Beispiel: Personalbedarfsrechnung Küche	41
2.3.8	Fortschreibung des Personalbedarfs	43
2.4	Personaleinsatzplanung	45
2.4.1	Von der Bedarfsplanung zur Einsatzplanung	45
2.4.2	Arbeitspläne	46
2.4.3	Einsatzrhythmus	48
2.4.4	Jahresrahmendienstplan	51
2.4.5	Monatlicher Dienstplan	51
2.4.6	Besetzungsplan	56
2.4.7	Gesetzliche Rahmenbedingungen	57
2.5	Personalbeschaffung	58
2.5.1	Betriebsinterne und externe Personalbeschaffung	58
2.5.2	Stellenbeschreibung	59
2.5.3	Stellenausschreibung und Analyse von Bewerbungsunterlagen	61
2.5.4	Vorstellungsgespräch und Beurteilung von Bewerbern	63
2.6	Personalfreisetzung	66
2.7	Betriebliche Mitbestimmung	67
<b>3</b>	<b>Kostenmanagement</b>	<b>69</b>
3.1	Einführung	70
3.2	Ausgaben, Auszahlungen, Aufwendungen, Kosten	70
3.3	Leistungen	74
3.4	Fixe und variable Kosten und Gesamtkosten	75
3.5	Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung	77

3.5.1	Kostenartenrechnung .....	78
3.5.2	Kostenstellenrechnung .....	80
3.5.3	Kostenträgerrechnung .....	85
3.6	Budget .....	93
3.7	Zusammenfassung wichtiger Kennzahlen für die Hauswirtschaft .....	96
<b>4</b>	<b>Qualitätsmanagement .....</b>	<b>97</b>
4.1	Qualität .....	98
4.2	Qualitätsmanagement .....	99
4.3	Qualitätsmanagementsystem .....	101
4.3.1	DIN ISO 9001 .....	101
4.3.2	EFQM-Modell for Excellence .....	103
4.4	Zertifizierung .....	105
4.5	Qualitätsmanagementhandbücher .....	105
4.5.1	Beispiel 1: (in Anlehnung an Qualitätsebenen in der Altenhilfe) .....	105
4.5.2	Beispiel 2: (in Anlehnung an DIN EN ISO 9001) .....	107
4.5.3	Beispiel 3: Organisationshandbuch eines Tagungshauses .....	109
4.6	Hauswirtschaftsleitbild .....	110
4.7	Hauswirtschaftskonzept .....	115
4.8	Leistungsverzeichnis .....	124
4.8.1	Beispiel 1: Reinigung in einem Alten- und Pflegeheim .....	125
4.8.2	Beispiel 2: Bereitstellung von Tagungsräumen im .....	126
4.8.3	Beispiel 3: Wäscheversorgung in einem Heim für eine Ausschreibung der Wäschedienstleistung .....	127
4.8.4	Beispiel 4: Wäscheservice innerhalb eines Wohnbereiches .....	129
4.8.5	Beispiel 5: Verpflegung in einer Ferieneinrichtung für Jugendliche .....	130
4.9	Hauswirtschaftliche Prozesse .....	132
4.10	Qualitätsverbesserung .....	140
4.11	Anforderungen des Medizinischen Dienstes der Krankenkassen (MDK) an die Qualität der hauswirtschaftlichen Dienstleistung in stationären Einrichtungen nach SGB XI .....	143
4.11.1	Gesetzliche Rahmenbedingungen .....	143
4.11.2	Qualitätsprüfungs-Richtlinie (QPR) .....	144
4.11.3	Die Pflege-Transparenzvereinbarung stationär (PTVS) .....	148
<b>5</b>	<b>Vorschläge für Übungs- und Prüfungsaufgaben im Fach „Betriebs- und Unternehmensführung“ .....</b>	<b>155</b>
5.1	Prüfungsanforderungen .....	156
5.2	Situationsaufgabe .....	156
5.3	Aufgabe zur schriftlichen Prüfung .....	158
	Literaturempfehlungen .....	160
	Sachwortverzeichnis .....	161