

# PROconcept

Das Magazin für Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen

## **TRANSPARENZ**

DIE ERSTEN PFLEGENOTEN  
SIND VERÖFFENTLICHT

## **QUALITÄT AUS LEHRTE**

WIE DIE SPRICHWÖRTLICHE  
MIELE-QUALITÄT ENTSTEHT

## **WOHLFÜHLFAKTOR**

DAS KOMPLETTE SYSTEM  
FÜR DIE NASSREINIGUNG

## **DIABETES-KONZEPTE**

# Mobilität erhalten

„Diabetes-Prävention sichert  
Lebensqualität und senkt  
Behandlungskosten!“

Barbara Thater, Leiterin des Maternus  
Senioren- und Pflegezentrums  
in Löhne





## Liebe Leserinnen und Leser,



mit Miele Professional verbinden viele von Ihnen seit Jahrzehnten bewährte Qualität und ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis – und das zu Recht. Deshalb möchten wir mit Ihnen in dieser und den nächsten Ausgaben der ProConcept der fast schon sprichwörtlichen Qualität von Miele-Geräten auf den Grund gehen. Folgen Sie unserer Einladung und lesen Sie nach, warum Miele im Bereich Qualität das Maß der Dinge ist – Sie werden vielleicht überrascht sein, mit welcher Professionalität und Akribie unsere Techniker bei Miele vorgehen, um das zu erreichen, was Ihnen täglich nutzt: höchste Qualität und größtmögliche Haltbarkeit!

Und wenn Sie sich selbst einmal ein Bild von unserer modernen Maschinenproduktion machen möchten und erfahren wollen, wie die Miele-Qualität zustande kommt, empfehlen wir Ihnen unser Gewinnspiel auf Seite 4: Dort können Sie einen Werksbesuch gewinnen! Natürlich stehen wir Ihnen auch auf der Altenpflegemesse in Hannover gern mit Informationen zur Verfügung – wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns in Halle 5, Stand D 18!

Herzlichst

Johannes Baxpöhler  
Projektleiter

Michael Arendes  
Projektleiter



# Inhalt

## AKTUELL

---

- 04 Miele hautnah**  
Präsentation der neuesten Geräte auf der Altenpflege 2010 mit Verlosung von Werksbesichtigungen
- 04 Der Gewinner unseres Themenwettbewerbs**  
Der Hauptpreis geht nach Obernkirchen
- 05 Mehr Transparenz bei der Heimbewertung**  
Die ersten Pflegenoten wurden veröffentlicht

## PRAXIS

---

- 06 Maternus Seniorenzentrum in Löhne**  
Die Einrichtung geht neue Wege bei der Betreuung diabeteserkrankter Bewohner
- 09 Gastautor Sascha Kühnau**  
Genussvolle Ernährung trotz Diabetes

## KONZEPTE

---

- 10 CURA entwickelt spezielles Diabetes-Konzept**  
Die Berliner Unternehmensgruppe bietet ein neues Konzept zur Diabetes-Prävention in ihren Häusern

## ERNÄHRUNG

---

- 12 Gesundheit in der zweiten Lebenshälfte**  
Eine altersgerechte Ernährung ist eine Grundvoraussetzung für körperliche und geistige Fitness.

## TECHNOLOGIEN

---

- 13 Ein unterschätztes Qualitätsmerkmal**  
Die exakte Temperaturführung in Waschmaschinen sichert Hygiene und Qualität
- 14 Qualitätssicherung**  
Eine neue Serie berichtet über die Erfolgsgeschichte im Miele Qualitätsmanagement
- 16 Wohlfühlfaktor für Heimbewohner**  
Mit einem kompletten Nassreinigungssystem können sich Heime vom Wettbewerb absetzen.

## NEWS & TERMINE

---

- 18 Fortbildungen/Schulungen**
- 19 Messen/Termine**
- 19 Impressum**

**VERLOSUNG**

Gewinnen Sie eine  
Besichtigung des  
Miele-Werks  
in Lehrte!

Ausgestellt wird das gesamte Programm, das für Pflege- und Seniorenheime interessant ist: von kleinen Waschmaschinen, die den Bereich von 6 bis 8 kg abdecken, über große Frontlade-Waschmaschinen, Trennwand-Hygienemaschinen, die neuen Trocknermodelle und eine große Mangellösung bis zum kompletten Geschirrspülerprogramm. Die Produkte werden auch in Aktion zu sehen sein: Es wird live gewaschen, getrocknet und gemangelt. Zu finden ist Miele in Halle 5, Stand D 18.

## Moderne Technik hautnah

Miele zeigt neueste Technik auf der Altenpflege 2010 und verlost Besichtigungen des Werks in Lehrte

Vom 23. bis zum 25. März findet in Hannover die Altenpflege+Propflege 2010 statt – die europäische Fachmesse für Pflege, Therapie, Betreuung und Patientenversorgung. Natürlich ist auch Miele mit einem Stand vertreten.

Das Messemotto lautet dieses Mal: „Miele, die Hygiene-Experten“. Denn das Miele-Produktsortiment bietet sämtliche Geräte, die für eine gründliche Reinigung und eine sichere Desinfektion bei der Wäschepflege und der Geschirrcleaning nötig sind.

### Besichtigung der hochmodernen Produktion

In einem Gewinnspiel verlost Miele Besichtigungen des Werks in Lehrte, die parallel zur Messe stattfinden. In dem Lehrter Werk werden alle gewerblichen Wäschereimaschinen – Waschmaschinen, Trockner und Mangeln – hergestellt. **Um an der Verlosung teilzunehmen, reicht eine E-Mail mit dem Betreff „Werksbesichtigung Lehrte“ an [proconcept@miele.de](mailto:proconcept@miele.de).** Die genauen Termine und Uhrzeiten sowie die weiteren Details werden mit den Gewinnern direkt besprochen. ■

## Unser Gewinner

Werner Hobein freut sich über einen neuen Miele S2 EcoLine-Staubsauger

Zahlreiche Themenvorschläge haben uns in den vergangenen Wochen erreicht, nachdem wir in der vorigen Ausgabe um Ihre Anregungen gebeten haben. Wir bedanken uns herzlich bei allen Leserinnen und Lesern, die sich an unserem Gewinnspiel beteiligt haben. Alle Vorschläge werden wir nach und nach berücksichtigen. Den Hauptpreis, einen Miele S2 EcoLine-Staubsauger, hat Werner Hobein (r.), Leiter des Seniorenzentrums Sonnenhof in Obernkirchen, gewonnen. Sein Thema „Effizienter und richtiger Einsatz von Waschmitteln“ werden wir in der kommenden Ausgabe aufgreifen. Michael Arendes, Miele Professional Marketing (l.), und die PROconcept-Redaktion gratulieren Werner Hobein und allen Gewinnern der Trostpreise. ■





# Pflegenoten

## – eine erste Bilanz

Mehr Transparenz bei der Bewertung von Heimen sollen die neuen Pflegenoten ermöglichen. Nun wurden die ersten Ergebnisse veröffentlicht.

Von den 1.057 Pflegeheimen, die als Erste vom Medizinischen Dienst der Krankenversicherung (MDK) geprüft worden sind, erreichten mehr als 700 die Gesamtnote „sehr gut“ oder „gut“. 256 der geprüften Häuser wurde eine „befriedigende“ Qualität bescheinigt, 73 Heime erhielten lediglich ein „ausreichend“. Zwölf Einrichtungen wurden als „mangelhaft“ bewertet.

### Deutliche Qualitätsunterschiede sichtbar

Bei den vier geprüften Teilbereichen „Pflege und medizinische Versorgung“, „Umgang mit demenzkranken Bewohnern“, „soziale Betreuung und Alltagsgestaltung“ und „Wohnen, Verpflegung, Hauswirtschaft und Hygiene“ zeigte sich eine deutlich stärkere Differenzierung der Noten. So erzielte zwar mehr als die Hälfte der Pflegeheime im Schwerpunkt „Medizin und Pflege“ eine „sehr gute“ bis „gute“ Qualität, fast ein Fünftel der Heime schnitt aber nur mit „ausreichend“ oder „mangelhaft“ ab. Für ihren „Umgang mit demenzkranken Bewohnern“ erhielten 192 Pflegeheime die Noten „ausreichend“ oder „mangelhaft“; im Bereich „Soziale Betreuung

und Alltagsgestaltung“ wurden 105 Häuser schlecht bewertet. „Die Ergebnisse zeigen, dass eine Reihe von Einrichtungen zum Teil deutliche Qualitätsdefizite hat und in die Verbesserung der Qualität investieren muss. Hier stellen die Pflegenoten endlich Transparenz her“, sagte Dr. Peter Pick, Geschäftsführer des Medizinischen Dienstes des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen (MDS).

Als wenig aussagekräftig hat sich hingegen die Bewohnerbefragung erwiesen. Die Noten „ausreichend“ oder „mangelhaft“ wurden hier gar nicht vergeben, fast 99 Prozent der Einrichtungen erhalten gute Bewertungen. Dieser Bewertungspunkt bietet damit kaum eine Entscheidungshilfe für Pflegebedürftige und Angehörige, wenn es um die Auswahl einer Einrichtung geht.

### Benotungen werden online veröffentlicht

Bis Ende 2010 sollen alle Dienste und Heime bundesweit nach dem neuen Bewertungsschema überprüft werden. Die Veröffentlichung der Pflegenoten erfolgt nach und nach über die Internet-Auftritte einzelner Verbände. Eine Linkliste und weitere Informationen gibt es unter: [www.pflegenoten.de](http://www.pflegenoten.de). ■

Das Maternus Seniorenzentrum in Löhne setzt einen Schwerpunkt auf Diabetes-Versorgung – trotzdem wohnt man dort wie im Hotel.

## Wohnen wie im Hotel

Das Maternus-Seniorenheim in Löhne ist das Zuhause seiner Bewohner – wir Angestellte sind hier nur zu Gast!« Mit dieser Formel definiert Einrichtungsleiterin Barbara Thater (56) die Grundausrichtung ihres Hauses – und sie liefert auch gleich praktische Beispiele: „Wir legen Wert darauf, dass unsere Bewohner ihre vertraute Umgebung in die Einrichtung mitbringen können. Möbel und Bilder aus dem Privatbesitz unserer Bewohner helfen, hier in neuer Umgebung ein Stück Zuhause zu schaffen!“ Und dieses Gefühl, zu Hause zu sein, wird in Löhne bei jeder sich bietenden Gelegenheit befördert. Auch zu Weihnachten gibt es deshalb für alle Bewohner ein besonders festliches Geschirr, an Sonntagen wird Wert auf feinere Bekleidung gelegt. Dazu kommt die oben genannte Ausrichtung der Mitarbeiter als „Gäste“ in der eigenen Einrichtung – Barbara Thater: „Unser Haus wurde ursprünglich als Hotel konzipiert – das passt zu unserem Anspruch, unsere Bewohner mit bestmöglichem Service und größtmöglichem Respekt zu behandeln.“

Insgesamt 116 vollstationäre Pflegeplätze stehen im Löhner Maternus-Haus zur Verfügung, dazu kommen 12 Apartments für das betreute Wohnen



und drei separate Wohnungen. Auf drei Ebenen werden die Bewohner von 35 Pflegedienstmitarbeitern und weiteren 30 Angestellten in Verwaltung und Hauswirtschaft betreut. Das 1983 eingeweihte Haus verfügt über eine eigene Küche und eine eigene Wäscherei. Dem professionellen Anspruch im Maternus Senioren- und Pflegezentrum wird natürlich auch die technische Ausstattung des Hauses gerecht: „Wir bauen da sehr stark auf die Erfahrung unseres Partners Miele, was die Hygiene und die Sauberkeit angeht. Auch das gehört einfach zum guten Ruf unseres Hauses dazu“, sagt Barbara Thater.

### Sinnvolle Kooperationen helfen

Synergien spielen im Konzept des Maternus Senioren- und Pflegezentrums in Löhne eine besondere Rolle, denn mit der Maternus-Reha-Klinik bieten



02



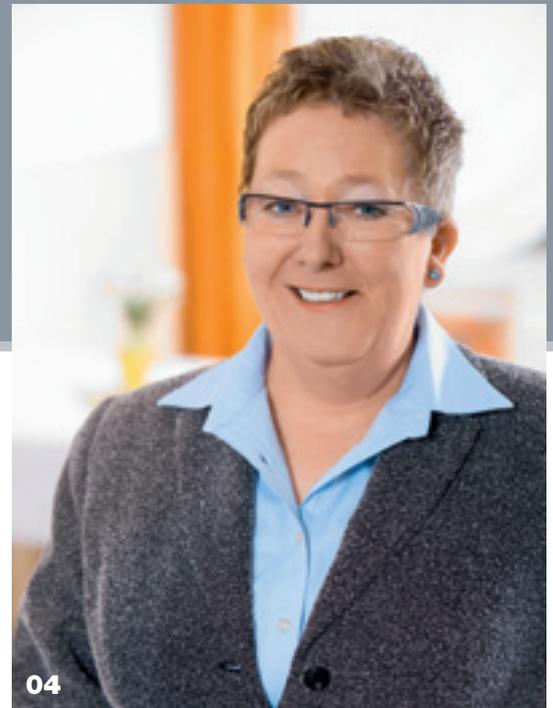
03

**01** Chefkoch Thorsten Retzlaff sorgt im Maternus-Haus in Löhne für schmackhafte und diabetisch geeignete Menüs aus eigener Küche.

**02** In Löhne ärgert sich kein Mensch – im Gegenteil: Bewohner und Angestellte genießen das familiäre Miteinander wie hier im Spiel.

**03** In der einrichtungseigenen Waschküche sorgt bewährte Miele-Professional-Technik für Hygiene und Sauberkeit.

**04** Barbara Thater legt als Einrichtungsleiterin großen Wert auf die fachgerechte Betreuung von Diabetes-Patienten in Löhne.



04

sich sehr sinnvolle Kooperationen in den Bereichen Kurzzeitpflege und vollstationäre Pflege gerade zu an. „Auch neue Projekte wie zum Beispiel die mobile Reha können wir dank unserer Partner im Maternus-Verbund hier in Löhne schnell und sehr zielführend angehen,“ berichtet Barbara Thater. Hinter der mobilen Pflege versteckt sich die Überlegung, Patienten, die in der Reha-Klinik nicht weiter behandelt werden, im Senioren- und Pflegezentrum weiter zu betreuen – ohne Bruch oder Qualitätsverlust in der Versorgung.

### Diabetes-Versorgung als Schwerpunkt

Ein Wohnbereich im Löhner Seniorenzentrum ist als offene Demenzbetreuung gestaltet – die Versorgung geschieht auf Basis der Konzeption nach Böhme. Doch die Nähe zum überregional bekannten Herz- und Diabeteszentrum in Bad Oeynhausen macht auch die Versorgung von Bewohnern mit Diabetes in Löhne zu einem sinnvollen Schwerpunkt. Barbara Thater: „Die Fachwelt geht davon aus, dass fast die Hälfte der Menschen über 60 Jahre früher oder später mit einer Diabetes-Erkrankung konfrontiert wird. Da sehen wir einen Betreuungsschwerpunkt in unserem Haus, den wir ausbauen wollen!“

### SENIOREN- UND PFLEGEZENTRUM MATERNUS

**Schwerpunkt:** Demenz, geriatrische Diabetes

**Größe:** Drei Wohnbereiche auf drei Stockwerken, 116 Betten in Einzel-/Doppelzimmern, 12 Apartments für Betreutes Wohnen

**Bewohner:** Max. 128 Bewohner werden von rund 65 festangestellten Mitarbeitern betreut

**Waschküche:** Pro Jahr fallen 54.730 kg Wäsche an.



01

**01** Die Wohnbereiche sind bewusst mit Möbeln aus Privatbesitz der Bewohner ausgestattet, um Behaglichkeit zu schaffen.

**02** Das Senioren- und Pflegezentrum liegt in zentraler Citylage.

**03** Monika Scholz gehört zu den rund 70 „guten Geistern“, die sich in Löhne um das Wohl der Bewohner kümmern.



02



03

Entsprechend hat sich das Maternus Seniorenzentrum in Löhne bereits fachliche Expertise von außen geholt: Ein Facharzt mit speziellem Diabetes-Hintergrund kommt nicht nur einmal pro Woche zur Diabetes-Sprechstunde ins Haus, sondern schult auch zielgerichtet das Pflegedienstpersonal im Maternus-Seniorenzentrum. So wurden bereits vier Fachkräfte intern geschult – zwei weitere sind gerade in der Ausbildung. „Das alles geschieht in enger Absprache mit den örtlichen Hausärzten und natürlich mit den Angehörigen unserer Bewohner“, erklärt Einrichtungsleiterin Thater, die selbst ausgebildete Krankenschwester ist und früher als Pflegedienstleitung gearbeitet hat.

### Beratung ist wichtig

Generell wird Beratung in Löhne großgeschrieben: Neben der ärztlichen Sprechstunde gibt es spezielle Gesprächsangebote für Angehörige. „Wir möchten, dass auch die Angehörigen beim Thema Diabetes gut informiert sind – das erleichtert uns das Einüben

und Vertiefen von notwendigen Verhaltensmaßnahmen“, erklärt Barbara Thater. Hilfe bei der Versorgung der Diabetes-Betroffenen leistet wieder die Kooperation mit Bad Oeynhausen: Die dortige Diabetes-Lehrküche wird bei der Entwicklung eigener Lösungen in Löhne mitgenutzt – und natürlich ist der Chefkoch des Hauses, Thorsten Retzlaff, diätetisch geschult: „Unser Ziel ist es, die Bewohner gar nicht merken zu lassen, dass wir sie nach einem speziellen Diabetes-Konzept bekochen und betreuen – und das gelingt uns hier sehr gut!“ ■

---

### Weitere Informationen

---

Barbara Thater, Einrichtungsleiterin  
 MATERNUS Senioren- und Pflegezentrum Löhne  
 Telefon: 05731 7297-21  
 E-Mail: barbara.thater@maternus.de  
 www.maternus.de

# Genussvolle Diabetesernährung

Früher wurden Diabetiker oft bemitleidet. Neben ihrem Krankheitsleiden sollten sie auch noch eine meist entbehrensreiche Diät einhalten. Dies reichte von der starren Reglementierung der Essenszeiten bis zum absoluten Zucker- und strengen Weintraubenverbot.

Heute ist die Situation eine andere – aber wie handelt ein Heim im Spannungsfeld zwischen Bewohnerwunsch und diätetischer Anforderung richtig? Zunächst müssen die Mitarbeiter nach den aktuellen Erkenntnissen der Diabetesernährung geschult werden. Denn vielen von ihnen sind die überholten Verpflegungsregelungen noch sehr präsent. Der verpflichtende Stand der Technik sind bei diesen Schulungen die evidenzbasierten Leitlinien der Deutschen Diabetesgesellschaft. Diese gilt es im Rahmen der Sorgfaltspflicht umzusetzen.

Die Grundlage der Ernährung bei Diabetes ist die gesunde Vollkost. Wenn nach den zehn Regeln für gesunde Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verpflegt wird, ist das für Diabetiker optimal. Denn deren Verpflegung soll vielseitig und abwechslungsreich sein. Kohlenhydrate sollen Hauptenergiewerter sein. Sie müssen jedoch über den Tag verteilt und bevorzugt in Form von Vollkornlebensmitteln oder komplexen Lebensmitteln verzehrt werden, damit der Blutzucker weder schnell noch stark ansteigt.

Obst und Gemüse sollen über den Tag verteilt reichlich in mindestens fünf Portionen verzehrt werden. Sie bringen neben essentiellen Vitaminen und Mineralstoffen auch die Ballaststoffe, die unter anderem die Kohlenhydratverdauung und somit den Anstieg des Blutzuckers verlangsamen.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die schonende Verarbeitung. Denn bei den geringen Essmengen vieler Senioren müssen die Nährstoffe in hoher Dichte enthalten sein. Sie dürfen nicht durch verfrühten Einkauf, falsche Lagerung, zeitige Verarbeitung und lange Warmhaltezeiten vernichtet werden. Dann kann durch eine ausgedehnte Essenszeit in angenehmem Ambiente eine genussvolle und bedarfsgerechte Versorgung gewährleistet werden.




---

**SASCHA KÜHNAU**

---

- Sascha Kühnau bietet seit 1997 Schulungen und Beratung auf den Gebieten der gesamten Hauswirtschaft an.
- Praxisorientiert zeigt er als Fachwirt für Hygiene- und Reinigungstechnik Verbesserungspotenziale in der Hygiene, Raumpflege und Wäscheversorgung in Alten- und Behinderteneinrichtungen auf.
- Als Qualitätsmanagement-Auditor unterstützt er Einrichtungen bei der bewohnerorientierten Weiterentwicklung des QM-Systems.
- Die Gesundheitsförderung unterstützt er durch gezielte Personalentwicklungen als Multiplikator der BGW.
- Themen rund um die genussvolle Verpflegung bietet der Dipl. Oecotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle bundesweit an.

---

#### Weitere Informationen

---

Sascha Kühnau  
 Telefon: 030 64094829  
 E-Mail: saschakuehnau@web.de  
 www.kuehnau.net



**23%\***

\*DER ÜBER 75-JÄHRIGEN SIND IN DEUTSCHLAND VON EINER DIABETES-ERKRANKUNG BETROFFEN

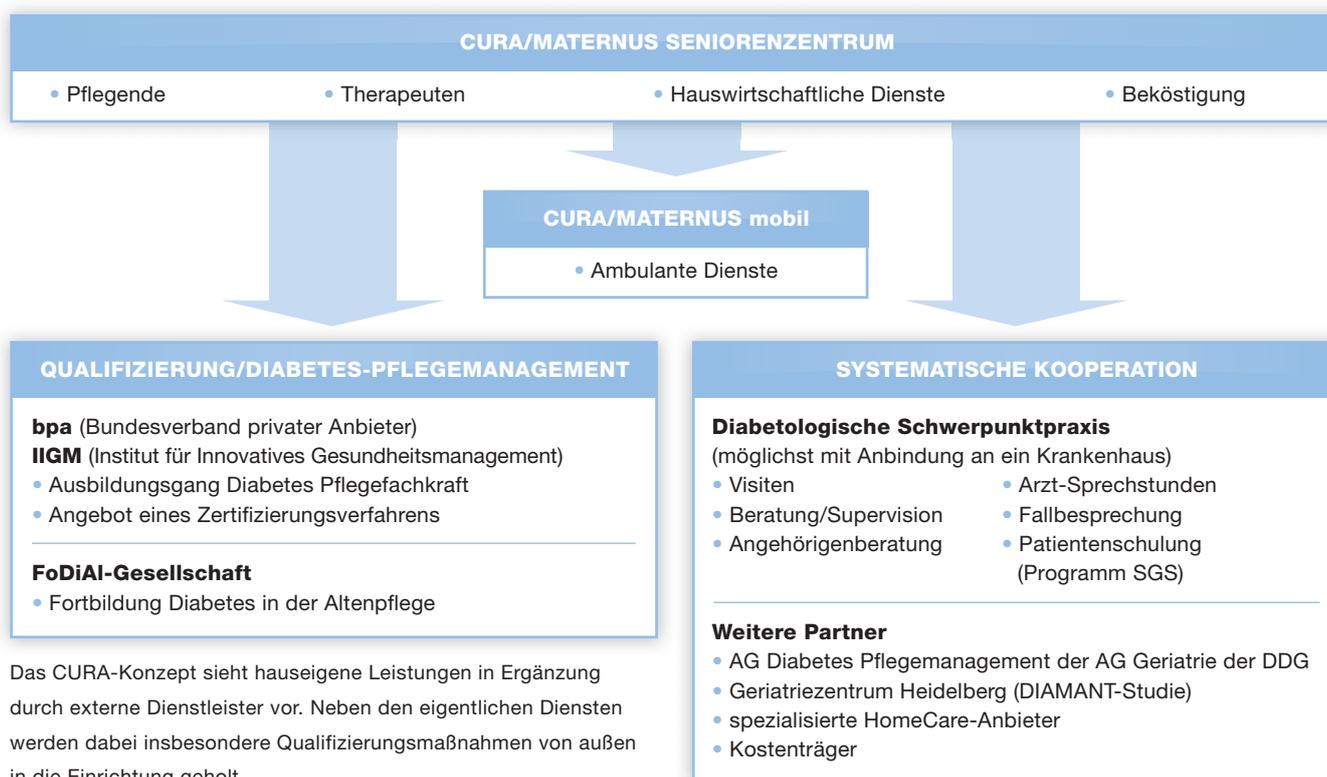
## Mit **Diabetes** leben

Fast ein Viertel der über 75-jährigen Menschen leidet an Diabetes – viele davon ohne es zu wissen. Immer mehr Senioreneinrichtungen entwickeln deshalb Konzepte zum Umgang mit der Krankheit – so auch die CURA-Seniorenzentren.

**D**iabeteserkrankungen sind auf dem Vormarsch: Insbesondere der typische „Alterszucker“ Diabetes mellitus rückt immer stärker ins Bewusstsein unserer Gesellschaft, denn die Zahlen sind tatsächlich alarmierend. „Fast ein Viertel der über 75-Jährigen leidet bereits darunter. Für 2010 rechnen wir mit ca. 10 Millionen Erkrankten allein in Deutschland“, berichtet Dr. Andrej Zeyfang im Deutschen Gesundheitsbericht Diabetes. Dabei sind es vor allem die Wechselwirkungen zwischen Diabetes und den anderen geriatrischen Symptomen wie Demenz, Stürze und allgemeine Gebrechlichkeit, die dem medizinischen Personal zunehmend Sorge bereiten.

### **Lebensqualität erhalten**

„Wenn Diabetes und andere Altersfaktoren zusammenkommen, sind deutlich spürbare Auswirkungen auf die Lebensqualität der Betroffenen und die Krankheitskosten allgemein



unausweichlich“, sagt auch Michael Uhlig, Leiter Betrieb und Planung bei der CURA Seniorenwohn- und Pflegeheim GmbH in Berlin. Deshalb hat die CURA-Gruppe ein spezielles Konzept zum Umgang mit Diabetes entwickelt, denn allein in den Einrichtungen der CURA gibt es schon heute knapp 2.000 pflegebedürftige Diabetiker. „Das sind 35 Prozent der Bewohner in unserer Unternehmensgruppe – in anderen Pflegeeinrichtungen wird es ähnlich aussehen“, sagt Michael Uhlig. „Diesen Bewohnern wollen wir den Erhalt der größtmöglichen Lebensqualität oder deren Wiedererlangung bieten!“ Im CURA-Konzept sind verschiedene Kooperationen verankert, die entweder der systematischen Verknüpfung von Pflegeleistungen oder der Qualifizierung eigener Pflegekräfte dienen. So ist die Anbindung einer diabetologischen Schwerpunktpraxis, möglichst mit Anbindung an ein Krankenhaus vorgesehen. Spezialisierte HomeCare-Anbieter, Visiten, Arzt-Sprechstunden, Angehörigen-Beratungen und Fallbesprechungen komplettieren das Inhouse-Angebot. Die eigenen Pflegekräfte erhalten Weiterbildungen und Qualifizierungen zur Diabetes-Pflegefachkraft über den Bundesverband privater Anbieter (bpa) und das Institut für Innovatives Gesundheitsmanagement (IIGM). Auch die Gesellschaft für Fortbildung Diabetes in der Altenpflege (FoDiAl) bietet allen Mitarbeitern Grundlagen-Qualifizierungen an.

### Frühzeitige Erkennung und Prävention

„Wir setzen bei unserem Konzept auf die frühzeitige Erkennung und Prävention von Risiken und Folgeerkrankungen des Diabetes – und das auch bei hochbetagten Pflegebedürftigen“, erläutert Michael Uhlig. Deshalb kommen neben den externen Kooperationen auch eigene ambulante Dienste mit ausgebildetem Fachpersonal zum Einsatz. Auf diesem Weg wird eine bessere Betreuung erreicht, die das Risiko von Stoffwechsellentgleisungen und diabetischen Spätkomplikationen mit ihren schwerwiegenden Folgen für das Herz-Kreislauf-System und die Organe der Betroffenen reduziert. „Der diabeteskranke ältere Mensch gewinnt mehr Lebensqualität, denn seine Mobilität bleibt erhalten und strikte Diäten sind nicht notwendig“, argumentiert Uhlig. „Das erspart nicht nur viel Leid, sondern senkt obendrein die Behandlungskosten!“ ■

### Weitere Informationen

Michael Uhlig, CURA Seniorenwohn- und Pflegeheime Dienstleistungs GmbH  
 Telefon: 030 657980-561  
 E-Mail: uhlig@cura-ag.com  
 www.cura-ag.com



„Der Mensch ist, was er isst!“  
Dieser Spruch enthält im Kern viel Wahres. Schließlich ist die richtige Ernährung eine Grundvoraussetzung für körperliche und geistige Fitness. Das gilt ganz besonders für ältere Menschen: Wenn der Organismus altert, verändern sich auch die Ansprüche an die Ernährung.

## Ernährung im Alter

### ALTERSGERECHTE NAHRUNG SOLLTE

- ... maximal 80 Gramm Fett liefern. Kaltgepresste Pflanzenöle und Butter oder nicht gehärtete Pflanzenmargarine sind ideal zur Zubereitung von Speisen bzw. als Streichfett.
- ... genügend Flüssigkeit liefern. Suppen und viele Obstsorten enthalten reichlich Wasser. Sie können einen Teil der nötigen Trinkmenge liefern.
- ... 50 bis 70 Gramm Eiweiß beinhalten. Kombinationen wie Kartoffeln mit Ei oder Getreide mit Milchprodukten schmecken gut, sind leicht bekömmlich und liefern besonders hochwertiges Eiweiß.
- ... eingeschränkte Funktionen berücksichtigen. Ist die Kaufähigkeit eingeschränkt, empfehlen sich Getreidebreie, geraspelt Obst und Gemüse oder auch pürierte Suppen.

Wer das Richtige isst und trinkt, kann zwar das Altern nicht verhindern. Doch leistet er einen entscheidenden Beitrag zur Erhaltung seiner Gesundheit. Mit fortschreitendem Alter verändert sich der Organismus, weshalb auch die Ernährung angepasst werden sollte:

Im Vergleich zu jungen Menschen sinkt beispielsweise der Kalorienbedarf. Wer das nicht berücksichtigt, bringt schnell einige Kilo zu viel auf die Waage. „Ideal ist generell – wie bei jungen Menschen – eine Kost mit komplexen Kohlehydraten aus Vollkornprodukten, hochwertigem Eiweiß, Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen sowie pflanzlichen Fetten“, erklärt Jessica Pankoke, Oecotrophologin und Fachredakteurin beim Reformhausmagazin „natürlich“. „Nährstoffe, vor allem Vitamine, werden allerdings vom älteren Körper nicht mehr so gut aufgenommen.“ Umso wichtiger ist es, täglich fünf Portionen Obst und Gemüse zu sich zu nehmen.

### Qualität statt Quantität

Wichtig ist es, den veränderten Energiebedarf der älteren Menschen zu berücksichtigen: Ein 75-jähriger Mann braucht circa 20 Prozent weniger Energie (375 kcal/Tag) als ein 25-jähriger. Bei Frauen sind es circa 200 kcal/Tag (15 Prozent), die weniger verbraucht werden. „Häufig ist die Funktion der Bauchspeicheldrüse geschwächt“, sagt die Expertin. „Das kann zu einer Diabetes-Erkrankung führen. In dem Fall sollte unbedingt eine passende Diät eingehalten werden.“ Auch die Aktivität des Verdauungstrakts lässt nach. Eine ballaststoffreiche Kost mit Vollkornprodukten hilft dann der Verdauung auf die Sprünge. Außer Hunger und Appetit leidet meistens auch das Durstgefühl. Die Folge: Viele ältere Menschen trinken zu wenig. 1,5 bis 2 Liter Mineralwasser, Kräutertee oder verdünnte Obst- und Gemüsesäfte sollten es täglich sein. Und last but not least: Wenn das Essen nicht nur verträglich ist, sondern außerdem gut schmeckt, wird die Nahrungsaufnahme zu einem sinnlichen Erlebnis – natürlich auch im Alter! ■



# Qualitätsfaktor **TEMPERATUR**<sup>o</sup>

Wenn es darum geht, eine Wäscherei mit den nötigen Maschinen auszustatten, werden viele Ausstattungs- und Qualitätsmerkmale verglichen und abgewogen. Zwei wichtige Fragen werden oft übersehen: Erreicht die Waschmaschine die geforderten Waschttemperaturen und welche Kontrollmöglichkeiten gibt es?

**G**erade beim Thema Hygiene spielt die Waschttemperaturen eine große Rolle. Denn je höher die Temperatur, desto stärker die Reduzierung von Keimen. Aber nur, wenn ein Anwender die Gewissheit hat, dass etwa im Programm Koch-/Buntwäsche 60 °C wirklich 60 Grad Wassertemperatur erreicht werden, kann er auch sicher sein, dass die entsprechende Hygieneleistung erzielt wird.

## Hygiene und Qualität

Insbesondere bei der Desinfektion von kontaminierten Wäschestücken muss gewährleistet sein, dass eine Temperatur nicht nur erreicht, sondern auch über einen bestimmten Zeitraum gehalten wird. Nur so kann eine sichere Desinfektion durchgeführt werden. Das Robert-Koch-Institut sieht zur thermischen Desinfektion zwei Verfahren vor: zehn Minuten Einwirkzeit bei 90 °C Wassertemperatur oder 15 Minuten Einwirkzeit bei 85 °C. Auch bei der chemo-thermischen Desinfektion ist eine exakte Temperaturführung – also die genaue Einhaltung der Temperatur über einen definierten

Zeitraum – notwendig. Außerdem kann jede Textilart beziehungsweise jedes Kleidungsstück nur bis zu einer bestimmten Temperatur gewaschen werden, ohne dabei Schaden zu nehmen oder einzulaufen. Gerade bei empfindlichen Textilien, die nass gereinigt werden (siehe S. 16), ist die exakte Temperatur sehr wichtig für die schonende Reinigung.



## Moderne Technik zur Steuerung

In Miele-Waschmaschinen wird die Temperaturführung exakt gesteuert und überwacht. Darüber hinaus können über die Betriebsdatenerfassung sämtliche Prozessparameter kontrolliert und dokumentiert werden. Diese Erfassung ist ein wichtiger Bestandteil für die Überprüfung der Verfahrenssicherheit und für Analysen zur Wirtschaftlichkeitsbetrachtung. Alle relevanten Daten wie etwa Reinigungs- und Desinfektionstemperaturen werden gespeichert und sind auf dem Display der Maschine abrufbar. Mittels eines optionalen Moduls kann die Verbindung zu einem PC hergestellt werden, um große Datenmengen zu verarbeiten, zu visualisieren und zu archivieren. Auch ein Export in Programme wie Excel ist leicht möglich. ■

## Weitere Informationen

Miele Professional Vertriebsinnendienst

Telefon: 0180 2202121\*

E-Mail: [proconcept@miele.de](mailto:proconcept@miele.de)

[www.miele-professional.de](http://www.miele-professional.de)

\* 0,06 €/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunkgebühren max. 0,42 €/Min.

Neue Serie – Teil 1

# Qualität auf Knopfdruck?

Zuverlässigkeit und höchste Qualität – Begriffe, die viele Menschen mit dem Namen Miele verbinden. Doch wie entsteht eigentlich diese sprichwörtliche Qualität? Ein Besuch im Miele Werk Lehrte schafft Klarheit.

**„Technik hilft. Doch es muss nicht immer High-Tech sein: Auch einfache Maßnahmen halten den Qualitätsprozess stabil!“**

Frank Sundmacher, Leiter Qualitätsmanagement Produktion, Miele Werk Lehrte



- 01** Spezielle Prüfstände, wie hier für Gasbrenner, sichern die ständige Bauteilkontrolle in Lehrte.
- 02** Jedes Bauteil und jede Baugruppe werden in Lehrte einzeln geprüft.
- 03** Ein ausgeklügeltes EDV-System stellt sicher, dass kein Prüfschritt ausgelassen wird.
- 04** Nur Bauteile, die den Prüfprozess fehlerfrei passiert haben, können in die Fertigung gelangen.

**G**eprüfte Qualität – darunter verstehen viele Kunden die gründliche Endkontrolle eines Neugerätes, bevor es die Produktion verlässt und in den Verkauf gelangt. „Das machen wir natürlich auch – und zwar sehr gründlich. Doch mit den Qualitätsprüfungen warten wir nicht bis zum fertigen Gerät: Die fangen bei uns schon auf dem Reißbrett an, bevor auch nur eine einzige Schraube gedreht wurde“, sagt Axel Eising. Der Diplom-Ingenieur und Leiter des Qualitätsmanagements bei Miele im Werk Lehrte weiß, wovon er und seine Kollegen reden: In Lehrte steht ein modernes Produktionswerk – alle Miele Professional Wäschereimaschinen werden hier konstruiert, zur Serienreife entwickelt und produziert.

### Auf der Suche nach „Qualität“

Dass Miele Geräte auch höchsten Beanspruchungen standhalten und das

über einen langen Zeitraum, wissen Endkunden in aller Welt schon seit über 100 Jahren. Doch wie entsteht die sprichwörtliche Miele Qualität? „Das lässt sich nicht mit einem Satz beantworten“, sagt Michael Krimpmann, Miele Werkleiter in Lehrte. Hier greifen vielmehr viele, viele Zahnräder in einem hochspezialisierten Prozess ineinander, damit am Ende das dabei herauskommt, was der Kunde als typische Miele-Qualität erkennt. Michael Krimpmann erklärt: „Früher wurde Qualität schlicht gemessen – zum Teil passiert das natürlich auch heute noch. Mit dieser Methode erreicht man auch Ergebnisse und ein gewisses Qualitätsniveau, doch ab einem bestimmten Level ist dann keine weitere Steigerung mehr möglich – das System ist ausgereizt.“

### Präventives Q-Management

Deshalb setzen Miele Spezialisten wie Frank Sundermacher, Leiter Qualitäts-

management Produktion, heute auf ausgeklügelte Prozesse: „Wir nennen das präventives Qualitätsmanagement. Ziel dabei ist es, mögliche Fehlerquellen schon bei der Planung und Konstruktion zu minimieren. 100 Prozent Fehlerfreiheit: Das ist die Vorgabe, die wir uns setzen!“ Deshalb fängt Qualität bei Miele schon in der Produktplanung an und führt über die Null-Serienproduktion bis hin zum eigentlichen Fertigungsprozess. ■

*Fortsetzung folgt – lesen Sie in der nächsten Ausgabe unserer Serie, wie die Miele Spezialisten Qualität von der Planung bis zur Montage umsetzen!*

### Weitere Informationen

Miele Werk Lehrte | Michael Krimpmann  
 Telefon: 05132 591101  
 E-Mail: michael.krimpmann@miele.de  
 www.miele-professional.de

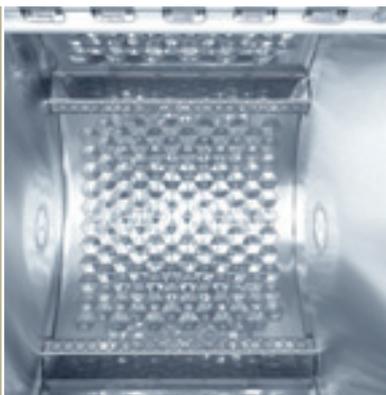


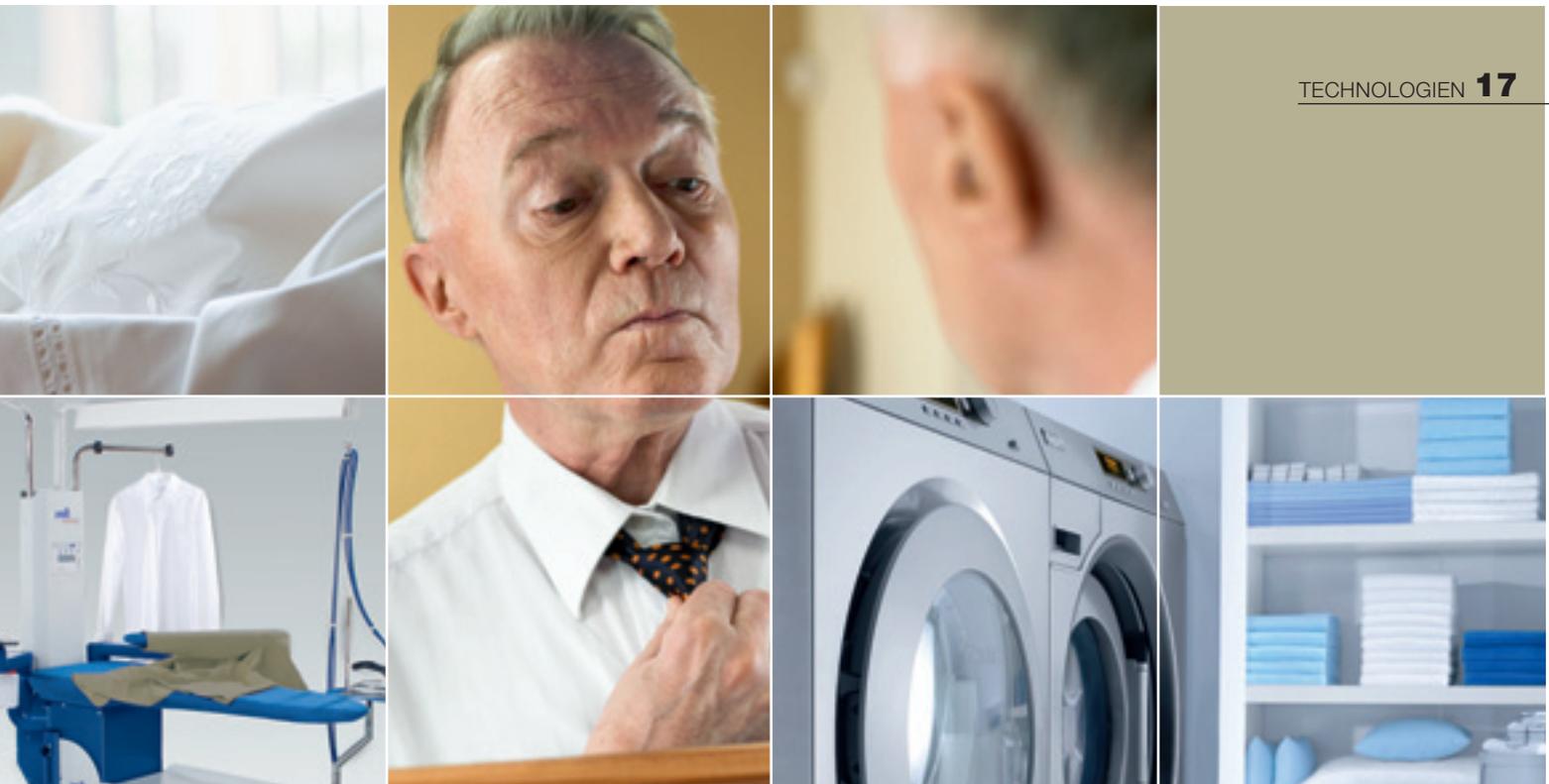
# Wohlfühlfaktor für Heimbewohner

Eine gute Möglichkeit, sich als Senioren- oder Pflegeheim positiv vom Wettbewerb abzusetzen, sind Dienstleistungen, die das Betreuungs- und Pflegeangebot ergänzen. Zum Beispiel die Aufbereitung von Kleidung im Haus statt in einer externen Reinigung. Hierfür gibt es ein komplettes Nassreinigungssystem.

Konzipiert haben das System die beiden Partner Kreuzler und Miele, die durch die Veit Bügeltechnik im Finishingbereich unterstützt werden. Kleidungsstücke, insbesondere empfindliche Oberbekleidung, werden schnell, schonend und hygienisch gereinigt und aufbereitet – und zwar direkt im Haus. Die Bewohner haben so die Gewissheit, dass ihre Wäschestücke gut behandelt werden. Und sie haben sie schnell wieder zur Verfügung, denn Wartezeiten entfallen ebenso wie lange Wege zu einem externen Reinigungsbetrieb. Auch der frische Geruch der Kleidung, den die Nassreinigung im Unterschied zur chemischen Reinigung hinterlässt, trägt zum allgemeinen Wohlbefinden der Bewohner bei.

Basis des Komplettsystems ist das Nassreinigungsverfahren, bei dem die Kleidungsstücke sanft in Wasser unter Zusatz der Reinigungslösungen des Marktführers auf dem Gebiet der Textilchemie gereinigt werden. Zum Einsatz kommen die aktuellen Waschmaschinen und Trockner von Miele mit der frei programmierbaren Profitronic M-Steuerung. Diese bietet bereits Standardprogramme für verschiedene Anwendungen, darunter





auch spezielle für die Nassreinigung. Sowohl die Waschmaschinen als auch die Trockner sind mit der patentierten Schontrummel ausgestattet, deren Oberfläche wabenartig strukturiert ist. Hierdurch legt sich ein schützendes Wasserbeziehungswise Luftpolster zwischen Trommel und Wäsche, was mit dazu beiträgt, die Lebensdauer der Kleidungsstücke zu verlängern.

### Die Lösung für jede Wäsche

Für empfindliche Oberbekleidung wie Blazer und Sakkos, Strickwaren aus Wolle oder Kleidungsstücke aus Seide bietet Kreussler sein Nassreinigungssystem Lanadol an. Es besteht aus drei flüssig zu dosierenden Produkten: einem speziellen Reinigungs- und Faserschutzmittel, einem Fettlöser für extrem starke Verschmutzungen sowie einem Faserschutzmittel mit appetrierender und anti-statischer Wirkung. Auch für spezielle Anwendungen wie Imprägnierung oder Desinfektion hat Kreussler die passende Lösung im Programm.

In einem Senioren- und Pflegeheim fällt aber nicht nur die Aufbereitung von Oberbekleidung an. Auch „normale“ Wäsche muss gewaschen werden. Hierfür

bietet sich Kreusslers Esdogen-System an. Zentraler Baustein ist Esdogen Detergent, das bereits fast alle üblichen Anforderungen an ein hygienisches Waschmittel erfüllt. Starke Verschmutzungen werden durch den zusätzlichen Einsatz der Module Esdogen Booster und Esdogen Alkaplex zuverlässig beseitigt. Esdogen Desinfect zur Wäsche-desinfizierung rundet das System ab.

### Der letzte Schliff: das Finish

Nach der Behandlung der verschiedenen Warengruppen kommt nun der Teil, der leider in zu vielen Fällen vernachlässigt oder nicht mit professionellem Gerät erledigt wird: das Bügeln. Hier setzt Veit, führender deutscher Hersteller von gewerblicher Bügeltechnik und Systemen für das Wäschefinish als Partner von Miele an. Das bayerische Traditionsunternehmen bietet das passende Know-how und die passenden Geräte, genau abgestimmt auf die Anforderungen und die zu bearbeitenden Materialien in einer Heimwäscherei.

Die Veit-Finish-Einrichtung lässt sich für jede Körpergröße passend einstellen und ermöglicht so ergonomisches Arbeiten. Sie ist mit einem Saug- und

Blasbügeltisch ausgestattet, bei dem schwierig zu bügelnde Teile leichter bearbeitet werden können als bei konventionellen Absaugtischen oder gar bei haushaltsähnlicher Technik. Die Menge an Hochdruckdampf des dazu passenden Dampferzeugers mit Profi-Bügeleisen ist für jede Anwendung mehr als ausreichend dimensioniert, der Veit-Dampferzeuger mit automatischer Wasserbefüllung stellt die Dampfversorgung rund um die Uhr sicher. Und ihre hohe Lebensdauer stellen die Veit-Produkte seit Jahrzehnten in der Praxis unter Beweis. Kurzum: Wer mit professionellen Waschmitteln auf Profimaschinen wäscht und trocknet, kann nun endlich auch beim Bügeln professionelle Technik nutzen.

Gemeinsam bieten die drei Partner mit ihrem Komplettsystem eine hohe Produktivität und Qualität für den Alltag in der Heimwäscherei. ■

---

#### Weitere Informationen

---

Miele Professional Vertriebsinnendienst  
 Telefon: 0180 2202121\*  
 E-Mail: proconcept@miele.de  
 www.miele-professional.de

# Fortbildungen/Schulungen

## Professionelle Wäscheversorgung

Das Seminar benennt rechtliche Anforderungen und technische Erfordernisse im professionellen Wäschekreislauf. Antworten auf relevante Fragen der MDK-Qualitätsprüfrichtlinie werden erarbeitet, es gibt einen Überblick über Kontrollpunkte zum Nachweis der Sorgfaltspflicht und Kriterien für einen objektiven Wirtschaftlichkeitsvergleich. ■

### Seminartermine und -orte:

29.04.2010 Gütersloh (genauer Veranstaltungsort bei Anmeldung)  
30.04.2010 Göttingen (genauer Veranstaltungsort bei Anmeldung)

### Weitere Informationen

Dipl.-Oec.-troph. (FH) Sascha Kühnau | Telefon: 030 64094829  
E-Mail: saschakuehnau@web.de | www.kuehnau.net



## Hauswirtschaft transparent und MDK-fit gemacht

Hauswirtschaftliche Leistungen eines Heims tragen entscheidend zum Wohlbefinden der Bewohner bei. Der MDK hat seine Qualitätsprüfungen wesentlich erweitert und die Hauswirtschaft mehr in den Blick genommen. Das Seminar betrachtet Prüfkriterien, Transparenzvereinbarung und Begutachtungsrichtlinie aus hauswirtschaftlicher Perspektive. ■

### Seminartermine und -orte:

20.04.2010 Arnstadt (genauer Veranstaltungsort bei Anmeldung)  
22.04.2010 Göttingen (genauer Veranstaltungsort bei Anmeldung)

### Weitere Informationen

Dipl.-Oec.-troph. (FH) Sascha Kühnau | Telefon: 030 64094829  
E-Mail: saschakuehnau@web.de | www.kuehnau.net

## Lebensmittelhygieneverordnung und neue Risikobeurteilung

In dem Tagesseminar der Firma Ecolab geht es unter anderem um die Lebensmittelhygieneverordnung „neu“ gem. (EU) 852/2004, die neue Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben sowie um neueste Spültechnik. Teil des Programms ist auch eine Schulung der Teilnehmer zum Infektionsschutzgesetz. ■

### Seminartermin und -ort:

25.03.2010 Neumarkt in der Oberpfalz, Kloster St. Josef

### Weitere Informationen

Ecolab Deutschland GmbH | Gabriela Röske | Telefon: 0171 9904266  
E-Mail: gabriela.roeske@ecolab.com | www.ecolab.com



# Messetermine 2010

## ALTENPFLEGE 2010, 23.-25. MÄRZ 2010

Deutsche Messe | Messegelände Hannover | 30521 Hannover

**Aussteller:** Die europäische Fachmesse für Pflege, Therapie, Betreuung und Patientenversorgung bietet internationale Aussteller und einen hochwertigen Kongress.

**Besonderheiten:** Innovationspreis für Ideen, Produkte und Dienstleistungen für eine zukunftsweisende Altenhilfe.

### Weitere Informationen

Fachausstellungen Heckmann GmbH

E-Mail: info@fh.messe.de | www.heckmannmbh.de

## CAREFAIR GERMANY, 22.-23. APRIL 2010

CNC CongressCenter Nürnberg | Messezentrum | 90471 Nürnberg

**Aussteller:** Zahlreiche Aussteller präsentieren Produkte und Dienstleistungen rund um Pflege und Reha. Dazu gehören u. a. die Themen ambulante und stationäre Pflege, medizinisch-technische Geräte, Reinigung und Haustechnik.

**Besonderheiten:** Der begleitende Fachkongress umfasst die Kombinationen Dementia, Living, Management und Palliative.

### Weitere Informationen

FairCongress – Messen, Kongresse & Tagungen

E-Mail: faircongress@gmx.de | www.faircongress.de

# Alle Termine im Überblick

### +++ MÄRZ 2010 +++

23.-25.03.2010 Altlenpflege 2010 | Hannover

### +++ APRIL 2010 +++

08.-10.04.2010 Miteinander Leben | Berlin

22.-23.04.2010 CareFair Germany | Nürnberg

### +++ MAI 2010 +++

12.-15.05.2010 Orthopädie-Reha-Technik | Leipzig

# PROconcept

Ausgabe 01 | 2010

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Miele & Cie. KG

Vertriebsgesellschaft Deutschland

Carl-Miele-Straße 29 | 33332 Gütersloh

Postfach | 33325 Gütersloh

Telefon: 05241 89-0

E-Mail: proconcept@miele.de

www.miele-professional.de

### Projektleitung (V. i. S. d. P.):

Michael Arendes, Johannes Baxpöhler

### Herstellung:

medienfabrik Gütersloh GmbH

Carl-Bertelsmann-Str. 33 | 33311 Gütersloh

Telefon: 05241 23480-0

www.medienfabrik.de

### Objektleitung:

Astrid Slonina

### Realisation:

Redaktion: Mathias Nürnberger,

Lars Lenhardt

Grafik/Layout: Sebastian Borgmeier

### Druck:

Hermann Bösmann GmbH

Ohmstraße 7 | 32758 Detmold

### Fotonachweise:

Corbis: S. 3, 10, 12, 16, 17, 18, 20 |

medienfabrik/Jens-Olaf Broksche: S. 2, 4,

14, 15 | medienfabrik/Thorsten Scherz:

S. 1, 6, 7, 8, 20 | Miele: S. 3, 4, 13, 16, 17, 18 |

Sascha Kühnau: S. 9 | Veit GmbH: S. 17

### Erscheinungsweise:

vierteljährlich

### Auflage:

14.000 Exemplare

ISSN 1868-9922



Ein Gefühl wie im Haarsalon: Bewohnerin Elisabeth Meier lässt sich von Betreuerin Marianne Tauche die Haare machen – und hat sichtlich Spaß dabei!



# HAARFEIN

Warum zum nächsten Friseursalon gehen, wenn die Friseurin im eigenen Haus perfektes Styling bietet?

Was macht Frau/Mann, wenn die Haare eine Pflege brauchen? Na klar: Der nächste Friseursalon wird aufgesucht ... Wie praktisch, wenn dieser Salon dann nicht draußen in der City liegt, sondern im eigenen Haus! Im Senioren- und Pflegezentrum Maternus in Löhne müssen die Bewohner keine langen Wege machen, um eine perfekte Haarpflege zu erhalten: Im Basement des Hauses wurde ein eigener Friseursalon eingerichtet; mit drei Plätzen samt Spiegeln, Trockenhauben und was sonst noch alles dazu gehört – sogar an die aktuellen Illustrierten im Wartebereich wurde gedacht! Kein Wunder also, dass der Haarsalon in Löhne ein geselliger „Geheimtipp“ für Bewohner, aber auch die Mitarbeiter ist. Na dann: „Der Nächste, bitte...!“