



Institut für Gesundheits- und Sozialmanagement

voneinander lernen - sich weiterentwickeln - mitgestalten

Pflege- und Betreuungsmanagement

in der Praxis

für Einrichtungen und Organisationen
auf dem Sozial- und Seniorenmarkt



Angehörigenarbeit
als Managementaufgabe

Umgang mit Angehörigen

Ernährung und
Flüssigkeitsversorgung
in der stationären Pflege

**Hauswirtschaft
als Managementaufgabe**

Sterbekultur
in der stationären Pflege

**Leistungsangebot
für einrichtungsinterne oder -übergreifende Veranstaltungen
2014/2015**



Private Wirtschafts- und
Technikakademie GmbH



**Institut für Gesundheits- und Sozialmanagement
in der Privaten Wirtschafts- und Technikakademie GmbH Rostock**

Friedrich-Barnewitz-Straße 5 · 18119 Rostock-Warnemünde

Tel.: 03 81 - 51 961 42 o. 0381 - 49 028 25 · Fax: 03 81 - 4 44 42 60

www.wta-rostock.de · e-mail: igs@wta-rostock.de

1. Das Institut und seine Philosophie

Das Institut für Gesundheits- und Sozialmanagement (IGS) ist ein eigenständiger Bereich in der Privaten Wirtschafts- und Technikakademie GmbH. Die Gestaltung seiner Geschäftsfelder und Leistungsbereiche liegen vollständig in seiner Hand.

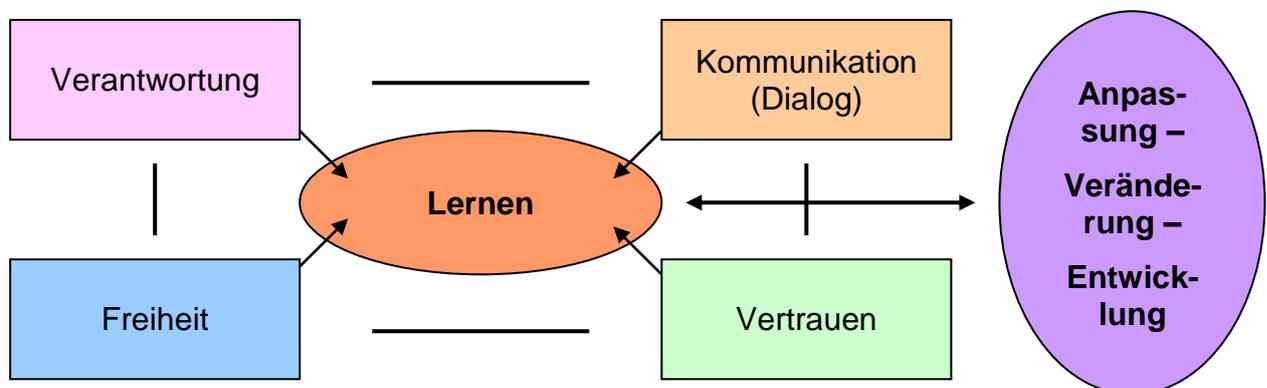
Das Institut folgt mit seiner Philosophie dem heutigen Unternehmensselbstverständnis, das Unternehmen als eine lernenden Organisation (Einrichtung) zu verstehen, den Arbeitsplatz als Lernfeld zu begreifen und den Mitarbeiter zu einem lebenslangen Lernen zu motivieren.

Mit diesem Verständnis definieren wir sowohl unser eigenes Denken und Handeln als auch nach außen unseren Anspruch gegenüber unseren Kunden.

„Voneinander lernen – sich weiterentwickeln – unternehmerisch mit gestalten“

- von diesem Grundgedanken lassen wir uns leiten und tragen ihn in die Organisationen und Einrichtungen hinein. Wir verfolgen in all unserem Tun die Idee von der *lernenden Organisation*, dem Arbeitsplatz als Lernfeld und der nachhaltigen Motivation des Mitarbeiters zum lebenslangen Lernen. Diese Leitidee machen wir zu unserem unternehmerischen Denken und Handelns und verfolgen die Absicht, dieses Verständnis in die Unternehmens- und Mitarbeiterführung hinzutragen und nachhaltig zu verstetigen.

Unsere Werte, die dieses Denken und Handeln begründen und die Umsetzung unsere Leitideen ermöglichen sind



Es ist unsere Überzeugung, dass die unternehmerische Gestaltung des Wechselspiels gerade dieser vier Grundwerte die Umsetzung der o. g. Leitideen ermöglicht.

Wir lassen uns leiten durch

- kooperatives Arbeiten im Team und mit unseren Kunden
- Begeisterungsfähigkeit für kreatives Denken und innovative Lösungen
- kundenorientierte Beratung und Loyalität gegenüber unseren Auftraggebern
- Freude an der Arbeit, unterstützend zu wirken und

- aus Allem (auch aus gemachten) Fehlern selbst zu lernen, uns weiterzuentwickeln und Zukünftiges besser zu gestalten.

Die nachhaltige Stärkung von Verbänden, Organisationen, Einrichtungen sowie die Weiterentwicklung der Kompetenzen der MitarbeiterInnen dieser Unternehmen ist unser ureigenstes Anliegen.

2. Management und Kommunikation

Das **Management** und die Leitung des Instituts werden von Herrn **Dozent Dr. phil. habil. Hans-Jürgen Stöhr** ausgeführt.

Die Führung des Instituts liegt auf der Grundlage einer Kooperationsvereinbarung in der Hand von Herrn Dr. H.-J. Stöhr. In seiner Führungsphilosophie und praktischen Arbeitsweise gegenüber den MitarbeiterInnen der WTA, den mitwirkenden freien Dozenten sowie gegenüber den Kunden lässt er sich von oben genannten Grundsätzen leiten.

Es wird ergänzt durch sein ganzheitlich-systemisches Herangehen bei der Bewältigung von Aufgaben und Leistungen. Dabei lässt er sich von „ökologischen“ Prinzipien als Denk- und Handlungsansatz leiten: die „Dinge“ im Zusammenhang und in einen zeitliche Kontext betrachten, in der Entwicklung verstehen und von der Natur für das Management und die Praxis zu lernen.

3. Hauptgeschäfts- und Arbeitsfelder

Die Hauptgeschäftsbereiche des Instituts sind **Gesundheit und Soziales**. In diesen konzentrieren sich folgende Leistungssegmente:

- **Unternehmensmanagement:** Organisations- und Arbeitsprozessanalyse, Unternehmens-, Geschäftsfeld- und Produktentwicklung, Qualitätssicherung
- **Gesundheitsmanagement:** das gesunde Unternehmen - betriebliche Gesundheitsförderung, der gesunde Arbeitsplatz und der Mitarbeiter im gesunden Unternehmen
- **Sozial- und Gesundheitsmarketing:** Marktanalyse, Produktgestaltung, Werbung, Öffentlichkeitsarbeit
- **Personalmanagement:** Personalentwicklung und Mitarbeiterführung, Mitarbeiterqualifizierung
- **Kommunikations- und Selbstmanagement:** Gesprächsführung, Motivation, Stress- und Konfliktmanagement, Persönlichkeitsentwicklung, Zeitmanagement

4. Leistungsfelder und Kompetenzen

Die **Leistungsfelder**, im Rahmen derer die Umsetzung für unsere Kunden erfolgen, sind Bildung, Beratung und Projekte.

- **Bildung** (Fort- und Weiterbindung) in der Form von Seminaren, Workshops und Kursen
- **Beratung** in der Gestalt von Organisations-/Unternehmensberatung, Coaching und Supervision

- **Projekte** in der Umsetzung als Projektkonzipierung bzw. -entwicklung, -implementierung und Evaluierung.

Diese Instrumente finden ihren Einsatz entsprechend der inhaltlichen Aufgaben- und Zielstellung.

Die **erforderlichen Kompetenzen** werden eingebracht durch freiberufliche MitarbeiterInnen, die bereits langjährig für die WTA und über die Kooperation mit anderen Firmen in diesen Leistungsbereichen tätig sind.

Kooperationspartner sind

Institut für ökosoziales Management e.V.

BIGS Bildungsinstitut für Gesundheit und Soziales GmbH

UCEF Markt- und Sozialforschung GmbH

BALTIC e.V. Die Wohlfühlschule

5. Zielgruppe und Kunden des IGS

Das IGS versteht seine Kunden als Partner. Wir schließen den Auftraggeber sowohl bei der Vorbereitung als auch bei der Erbringung der Leistungen, ggf. Nachbereitungen, partizipierend mit ein. Nachhaltigkeit in der Leistungserbringung ist uns für unsere Partner bei Wahrung ihrer Bedürfnisse und Interesse sehr wichtig.

Unsere Zielgruppe und Kunden sind vorrangig jene aus dem Sozial- und Gesundheitssektor:

Sozialverbände und Organisationen der Freien Wohlfahrt

Pflege- bzw. Betreuungseinrichtungen

Kindertagesstätten

Krankenhäuser und Reha-Kliniken.

Das betrifft u. a. die Pflege und Betreuungskräfte aller Altersgruppen, MitarbeiterInnen der Verwaltung sowie MitarbeiterInnen der mittleren und ersten Leitungsebene in den jeweiligen Einrichtungen und Organisationen.

Die Qualifizierung der MitarbeiterInnen ist sowohl auf die jeweilige Zielgruppe als auch auf die Struktur des Unternehmens und dessen Pflege- bzw. Betreuungsklientel ausgerichtet.

Sie zielt auf Bedarfsorientierung, Qualitätssicherung der Prozessgestaltung und Kundenzufriedenheit.

Unser Wirken ist auf Nachhaltigkeit in der Kompetenzentwicklung fokussiert.

Alle Themenangebote verfolgen je nach Schwerpunktsetzung das Ziel,

- die Ausrichtung und Entwicklung Ihres Unternehmens zu optimieren,
- die Einrichtung in ihrer Unternehmenskultur und im Image zu befördern,
- Ihr bisheriges Qualitätsmanagement als System mit Ihnen zukunftsfähig zu machen,
- Schwachstellen, Konfliktpotenziale in der Einrichtung oder in einzelnen Bereichen zu optimieren,

- Ihre Führungsqualitäten und die der leitenden Mitarbeiter auszubauen,
- die Motivation und Identifikation der MitarbeiterInnen mit der Einrichtung zu erhöhen,
- Ihre eigene soziale und persönliche Kompetenz und die Ihrer Mitarbeiter zu verbessern und/oder
- die MitarbeiterInnen im Pflege- bzw. Betreuungsmanagement fachlich zu stärken.

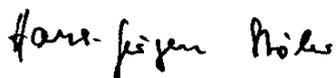
Bei der Umsetzung der einzelnen vorliegenden Themenangebote legen wir grundsätzlich großen Wert darauf, dass die Besonderheit Ihres Hauses und dessen spezifische Problemlagen in der Bildungs-, Beratungs- oder in jeder anderen Leistung Berücksichtigung finden. Methodisch werden die Bildungs- und Beratungsinhalte Ihrem Bedarf entsprechend angepasst.

Bildungsseminare, Training bzw. Coaching von Mitarbeiterkompetenzen sind ebenso möglich wie eine supervisionsorientierte Beratung.

Die nachfolgend beschriebenen Angebote erlauben Ihnen einen Überblick über aktuelle Leistungen des Instituts. Die beschriebenen Leistungsangebote gelten als direktes Angebot und fungieren auch als Anregung für Ihren Bedarf.

Wir legen viel Wert darauf, unser Leistungsangebot entsprechend den Entwicklungsanforderungen des Sozialmarktes zu folgen und aktualisieren bzw. erweitern die Leistungsangebote. Deshalb nutzen Sie bitte auch die Möglichkeit der Anfrage zu Themenstellungen, die im Leistungskatalog nicht beschrieben sind. Unsere Kompetenz ist breiter als die dargestellte Leistungspalette.

In einem Vorgespräch stehen wir Ihnen entsprechend Ihren Wünschen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.



Doz. Dr. phil. habil. H.-Jürgen Stöhr
Institutsleiter



Das Altern ist wie die Woge im Meer.
Wer sich von ihr tragen lässt,
treibt oben auf.
Wer sich dagegen aufbäumt,
geht unter.

Gertrud v. Le Fort



Inhaltsverzeichnis	ab Seite
1 Leistungsangebote im Überblick	6
2 Beschreibung der einzelnen Leistungen	
Angehörigenarbeit als Managementaufgabe	7
Umgang mit Angehörigen	8
Ernährung und Flüssigkeitsversorgung in der stationären Pflege	10
Hauswirtschaft als Managementaufgabe	13
Bewohnerorientierte Hauswirtschaft als Projektentwicklungsaufgabe	14
Sterbekultur und Begleiten während der stationären Pflege	15
3 Teilnahme-/Geschäftsbedingungen, Gebühren und Zertifizierung	16
Impressum	17
Anmeldung/Formular	18



1 Leistungsangebote im Überblick

Zielgruppe (ZG) – Abkürzungen

LM – leitende MitarbeiterInnen/MitarbeiterIn Verwaltung

PFK – Pflegekraft **SB** – SozialbetreuerIn

HW – Hauswirtschaftskraft/Servicekraft **K** – MitarbeiterIn der Küche

Signatur	Thema (Kurzbezeichnung)	ZG (empfohlen)
A	Angehörige in der Pflege	
A-1	Angehörigenarbeit als Managementaufgabe	LM, PK
A-2	Umgang mit schwierigen Angehörigen - Kommunikation und Verhalten	PK, SB
B	Ernährung und Flüssigkeitsversorgung	
B-1	Ernährung und Flüssigkeitsversorgung als Management- aufgabe im Pflegeprozess	LM, PK, HW, K,
B-2	Essen und Trinken im Alter - Grundlagen, Ernährungsphysiologie	PK, HW, K, SB
B-3	Essen und Trinken bei Alterserkrankungen I (Gicht, Rheuma u.a.)	PK, HW, K, SB
B-4	Essen und Trinken bei Alterserkrankungen II (Demenz)	PK, HW, K, SB
B-5	Essen und Trinken als Problem I (Übergewicht - Untergewicht)	PK, HW, K, SB
B-6	Essen und Trinken als Problem II (Zusatznahrung, künstliche Ernährung)	PK, HW, K, SB
B-7	Essen und Trinken als Problem III (Verweigerungen, Ethik und Moral)	PK, HW, K, SB
B-8	Psychologie des Essens und Trinkens (Sinnlichkeit, Kultur, Kommunikation und Verhalten)	PK, HW, K, SB
C	Hauswirtschaft	
C-1	Hauswirtschaft I als Managementaufgabe	LM, PK; HW, SB
C-2	Hauswirtschaft II Konzeptentwicklung und Einführung	LM, PK; HW, SB
D	Sterbekultur im Pflegeheim	
D-1	Sterbekultur in der stationären Pflege – Pflegen-Betreuen- Begleiten	LM, PK, SB



2 Einzelne Leistungsangebote

A Angehörige in der Pflege

A-1 Angehörigenarbeit als Managementaufgabe – Mehr Kompetenz in Marketing und Kundenführung

Zielgruppe: Leitende MitarbeiterInnen der Einrichtung und Pflege, MitarbeiterInnen der Verwaltung/Kundenbetreuung

Ziele/Inhalte: In einem ganzheitlichen Pflegemanagement sind Angehörige Teil des Geschehens und nachhaltig einzubinden. Doch nicht wenige Angehörige tun sich schwer, sich selbst in die Verantwortung zu nehmen. Angehörige situativ, angemessen und kompetenzgerecht in die Aufgabe Pflege und Betreuung zu integrieren bekommt einen zunehmenden Stellenwert. Um professionell mit den Angehörigen agieren zu können ist konzeptionelles Vor-Denken unterstützend.

Ziel ist es,

- Angehörigen als potenzielle Direktkunden zu verstehen
- Angehörigenarbeit als Bestandteil des Pflege- und Betreuungsmanagements besser einzubinden
- Angehörigenarbeit als Marketing- und Kundenführungsinstrument zu befördern
- Marketinginstrumente gezielt in das Angehörigenmanagement einsetzen zu können
- Image der Einrichtung über Angehörigenarbeit zu befördern

Inhaltliche Schwerpunkte sind:

- Angehörige und Pflegekräfte im Rollenverständnis
- Angehörigenarbeit als Managementaufgabe – Inhalte und Ziele im Kontext der Pflege und Betreuung
- Angehörige als Botschafter für ein erfolgreiches Imagetransfer
- Angehörigenarbeit im Blickfeld von Organisationsentwicklung, Marketing und Kundenführung
- Ansätze für eine Konzeptentwicklung von Angehörigenarbeit im focussieren des Pflegemanagements, Marketings und Kundenführung

Referent: Herr Dr. Hans-Jürgen Stöhr
Unternehmensberater und Kommunikationstrainer,
Institut für ökosoziales Management e. V., Rostock



A-2 Umgang mit Angehörigen – gelingende Kommunikation und optimales Verhalten im Umgang mit schwierigen Angehörigen

Zielgruppe: MitarbeiterInnen in der Pflege und Betreuung bzw. jene, die Umgang mit Angehörigen pflegen

Ziele/Inhalte: Ohne Angehörige „funktioniert“ keine qualitätsgerechte Pflege und Betreuung. Sie einzubinden in das Pflege- und Betreuungsgeschehen ist nicht selten mit Schwierigkeiten verbunden. MitarbeiterInnen stehen oft im Umgang mit Angehörigen vor einer besonderen Herausforderung, die es zu bewältigen gilt. Hintergründe und Handlungshilfen sind im Umgang mit schwierigen Angehörigen hilfreich.

Ziel ist es,

- gegenseitiges Verständnis in der Beziehung zwischen Pflegekraft und Angehörigen zu befördern
- Wahrnehmungs- und Handlungsfähigkeit für die unterschiedlichen Akteure im Pflegeprozess zu erhöhen
- Angehörigen mehr Sicherheit und Zufriedenheit zu geben
- Kommunikations-, Konflikt- und Handlungsfähigkeit im Umgang mit Angehörigen zu stärken
- neue (kommunikative) Verhaltensweisen bei Pflegekräften zu entwickeln bzw. als schwierig empfundene Situationen im Umgang mit Angehörigen ggf. zu optimieren

Als **inhaltliche Schwerpunkte** werden formuliert:

- Pflegekraft, HeimbewohnerIn und Angehöriger – ein Dreiergespann des Mit- oder Gegeneinander in der Altenpflege – Bedürfnisse, Interessen, Erwartungen
- der Angehörige als zweiter „Kunde“ – ein Einblick in die Angehörigenverhaltens- und Rollenpsychologie – Konsequenzen für die Pflege und Umgangsweise
- Grundlagen und Kompetenzanforderungen für eine erfolgreiche Verständigung zwischen Pflegekraft und Angehörigen
- Kommunikations- und Verhaltensorientierung der Pflegekraft auf den Angehörigen
- offene und verdeckte verhaltenspsychologische Strukturen in der Kommunikation und in der Beziehung zwischen Pflegekraft und dem Angehörigen – Fälle und Analysen
- die Pflegekraftpersönlichkeit – ihr Profil – Chancen und Risiken für eine gelingende Kommunikation und ein optimales Verhalten im Umgang mit Angehörigen
- der „schwierige“ Angehörige – seine Kennzeichen und Verhaltensweisen
- Entwicklung von Verhaltens-/Umgangsstrategien der Pflegekraft (in ihrer spezifischen Persönlichkeitsstruktur) mit bestimmten Typen von „Angehörigenpersönlichkeiten“
- konfliktäre Beziehungssituationen zwischen Pflegekraft und Angehörigen – Möglichkeiten ihrer Bewältigung

Referent: Herr Dr. Hans-Jürgen Stöhr
Unternehmensberater und Kommunikationstrainer
Institut für ökosoziales Management e.V., Rostock



B Ernährung und Flüssigkeitsversorgung in der stationären Pflege

Dieses Bildungsprogramm ist modular aufgebaut und kann auch als ein Fortbildungszyklus betrachtet werden.

Zielgruppe: MitarbeiterInnen der Pflege, Betreuung, Hauswirtschaft und Küche, deren Wissen in den Grundlagen zu vertiefen bzw. zu erweitern ist.

Alle Bildungsteile verfolgen das **Ziel**,

- die Teilnehmenden für dieses Thema zu sensibilisieren
- das Wissen zu vertiefen bzw. zu erweitern
- die Teilnehmenden in der Versorgung der HeimbewohnerInnen zu stärken
- Defizite besser zu erkennen und das Handeln zu optimieren
- schwierige Situationen beim Essen und Trinken besser zu meistern
- MitarbeiterInnen in Ihrem Selbstwertgefühl zu stärken

Die einzelnen Bildungsmodule haben folgende inhaltliche Schwerpunkte

B-1 Ernährung und Flüssigkeitsversorgung als Managementaufgabe und Machtfaktoren im Pflegeprozess

- Ernährung und Flüssigkeitsversorgung als Managementaufgabe und Anforderungen in der Pflege
- Einflussfaktoren und Machtstrukturen als Chancen und Risiken
- Ernährung und Flüssigkeitsversorgung im Erfordernis einer differenzierten Betrachtung und Umsetzung
- Analyseergebnisse einer Studie in stationären Pflegeeinrichtungen MV – Schlussfolgerungen und Empfehlungen

B-2 Essen und Trinken im Alter - Grundlagen, Ernährungsphysiologie

- Grundlagen – Ernährungsphysiologie – Nahrungsmittel und Lebensmittel
- Ernährung und Energieumsatz
- Abschätzung der Nahrungsaufnahme
- Ernährung – Immunsystem und Abwehrkräfte
- Lebensmittelauswahl zur Stärkung des Immunsystems
- Ernährung und die menschliche Psyche
- Traditionelle Ernährung und alternative Ernährungsformen
- spezielle Lebens- und Nahrungsmittel
- Tagesplanung und Ess- und Trinkmilieu
- Biografiearbeit – Ermittlung von Ernährungsritualen und Gewohnheiten



B-3 Essen und Trinken bei Alterserkrankungen I (Gicht, Rheuma u.a.)

- Veränderungen des Ess- und Trinkverhaltens im Alter
- Ernährung ältere Menschen im Kontext multimorbider Erkrankungen
- Alterserkrankungen aus Sicht von Ernährung, Flüssigkeitsversorgung, Essen und Trinken des Heimbewohners
- Gestaltung von Mahlzeiten und Milieugestaltung für Betroffene
- Verhaltensanforderungen

B-4 Essen und Trinken bei Alterserkrankungen II (Demenz)

- Veränderungen des Ess- und Trinkverhaltens im Alter und bei Demenz
- Ernährung ältere Menschen im Kontext der Gerontopsychiatrie
- Demenzerkrankungen und Alzheimerdemenz aus ernährungsphysiologischer Sicht - zur Konstellation von Alter, Demenzen und Ernährung
- Gestaltung von Mahlzeiten für Demente, Milieugestaltung und Rituale
- Mahlzeitenkunde jenseits von Kalorien und Vitaminen
- Verhaltensanforderungen

B-5 Essen und Trinken als Problem I (Mangelernährung und Dehydration/Übergewicht-Untergewicht)

- Mangelernährung im Kontext mangelnder Flüssigkeitsversorgung
- Flüssigkeitsmangel ein oder kein Pflegeproblem
- Verhalten der Verweigerung und Alternativen der Pflege
- BMI-Berechnungen und Flüssigkeitsbilanzierung
- Flüssigkeitsversorgung und Pflegemanagement
- Ethisch-moralische und rechtliche Aspekte im Kontext von Ernährung und Flüssigkeitsversorgung

B-6 Essen und Trinken als Problem II (Zusatznahrung, künstliche Ernährung)

- Erkennen von ernährungsbedingten Problemen
- Methoden zur Erfassung des Ernährungszustandes
- Protokollieren des Essens und Trinkens
- Erkennen einer Dysphagie und eines Flüssigkeitsmangels
- Zusatznahrung – Sinn und Unsinn
- Künstliche Ernährungen – Chancen und Risiken



B-7 Essen und Trinken als Problem III (Verweigerungen, Ethik-Moral-Recht)

- Essen und Trinken in schwierigen Situationen
- Prinzipien der Ernährung und Flüssigkeitsversorgung im Kontext von Pflegegrundsätzen
- Ernährung und Flüssigkeitsversorgung im Spannungsfeld zwischen Anspruch und Wirklichkeit
- Ethisch-moralische und rechtliche Aspekte zu Ernährung und Flüssigkeitsversorgung in der stationären Altenpflege – Grenzfälle und schwierige Situationen

B-7 Psychologie des Essens und Trinkens - Essen und Trinken im Verständnis von Sinnlichkeit, Gefühlen, Kommunikation und Verhalten

- Essen und Trinken im psychologischen Verständnis
- Essen und Trinken – die Sinnlichkeit im Alter – ein Fest der Sinne
- Essverhalten – Gewohnheiten und Verhalten
- Essen und Trinken als Kommunikation
- Esskultur – Essen fühlen und genießen

Referententeam: Herr Detlef Boeser
Selbstständiger Altenpfleger
Frau Uta Steinführ, Ernährungsberaterin
Unternehmen Sanitätshaus Graf, Rostock
Herr Dr. Hans-Jürgen Stöhr
Institut für ökosoziales Management e.V., Rostock
Herr Dr. Karl-Otto Richter, Soziologe, Analytiker
UCEF- Markt- und Sozialforschung GmbH, Rostock
(Änderungen vorbehalten)



C Hauswirtschaft

C-1 Hauswirtschaft als Managementaufgabe

Zielgruppe: Leitende MitarbeiterInnen der Pflege und Fachkräfte in hauswirtschaftlicher Tätigkeit

Ziele/Inhalte: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen sind zum festen Bestandteil des Pflege- und Betreuungsmanagements geworden. Der MDK legt schwerpunktmäßig Kontrollen auf diesen Managementbereich. Prozessorientiert und nach dem PDCA-Zyklus umgesetzt verlangt zunehmende Aufmerksamkeit. Vom Management getragene Hauswirtschaft wird deshalb im wichtiger.

Ziel ist es,

- hauswirtschaftliches Management als Teil des Pflegemanagements zu verstehen
- Hauswirtschaft prozess- und heimbewohnerorientiert zu optimieren
- Qualitätssicherung in der Hauswirtschaft zu befördern

Als **inhaltliche Schwerpunkte** werden formuliert:

- Hauswirtschaft – eine Bestandsaufnahme im Pflegemanagement
- Stärken-Schwächen-; Chancen-Risiko-Analyse
- Hauswirtschaft mitarbeiter- und heimbewohnerorientiert führen
- Anforderungen und Kompetenzen hauswirtschaftlichen Handelns
- Empfehlungen für die Umsetzung eines hauswirtschaftlichen Managements

Referenten: Herr Dr. Hans-Jürgen Stöhr
Frau Ute Barnick
Institut für ökosoziales Management e.V., Rostock



C-2 Bewohnerorientierte Hauswirtschaft – Konzeptentwicklung und Wege der Einführung

Zielgruppe: Leitende MitarbeiterInnen der Pflege und Fachkräfte in hauswirtschaftlicher Tätigkeit

Ziele/Inhalte: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen sind fester Bestandteil der pflegerischen Alltagsgestaltung und machen eine zunehmende Aufmerksamkeit erforderlich. Da deren Qualität unmittelbar auf die Zufriedenheit der zu Pflegenden wirkt, wird von den Akteuren ein hohes Maß an Professionalität abgefordert.

Ziel ist es,

- hauswirtschaftliches Arbeiten an den Schnittstellen Pflege, Betreuung und Versorgung zu verstehen
- konzeptionelle Anleitung und Unterstützung in hauswirtschaftlichen Leistungen zu geben
- Qualitätssicherung in der Hauswirtschaft zu befördern

Als **inhaltliche Schwerpunkte** werden formuliert:

- Hauswirtschaft an der Nahtstelle zwischen Pflege, Betreuung und Versorgung
- Anforderungen und Kompetenzen hauswirtschaftlichen Handelns
- Inhalte und Arbeitshilfen zur Konzeptentwicklung
- Empfehlungen für die Umsetzung eines hauswirtschaftlichen Konzeptes in der Altenpflege

Referent: Herr Dr. Hans-Jürgen Stöhr
Institut für ökosoziales Management e.V., Rostock



D Sterbekultur in der Pflegeeinrichtung

D-1 Sterbekultur in der stationären Pflege– der Tod als sanfter Begleiter

Zielgruppe: Leitende MitarbeiterInnen der Pflege, Pflegekräfte, Sozialbetreuer

Ziele/Inhalte: Die Pflege und Betreuung Schwerstkranker und Sterbender (Hospizarbeit) nimmt aus ethisch-moralischer unter den Pflegenden einen hohen Stellenwert ein. Trotzdem gibt es immer wieder Berührungsängste im Umgang mit Sterben und Tod. Das Sterben und den Tod anderer anzunehmen, steht in enger Beziehung zur Annahme der eigenen Vergänglichkeit.

Ziel ist es,

- Pflegende und Betreuende für die Sterbebegleitung zu sensibilisieren – den Tod als „sanften Begleiter“ anzunehmen und zu vermitteln
- Berührungsängste abzubauen
- sich als SterbebegleiterIn zu verstehen
- Angehörige beim Sterben Betroffener zu begleiten

Als **inhaltliche Schwerpunkte** werden formuliert:

- Sterben und Tod – eine Einführung in die Sterbephasen und deren Erscheinungsbilder
- Wahrnehmung und Begleitung – Formen und Anforderungen
- Leben – Sterben – Tod im Verständnis der Lebensbiografie
- Sterben im Pflegeheim – Suche nach einer neuen Sterbekultur – Anregungen, Ideen für die Gestaltung

Referenten: Frau Irene Wahle/Dr. Hans-Jürgen Stöhr
Beraterin und Biografin/Kommunikationstrainer und Berater
Institut für ökosoziales Management e.V., Rostock



3 Geschäftsbedingungen bei einrichtungsübergreifenden Veranstaltungen

Anmeldungen

Anmeldungen sind schriftlich über das Anmeldeformular zu erfolgen. Sie finden dieses auf der letzten Seite. Die Teilnahmemeldungen sind nicht personengebunden. Anmeldeschluss zu den einzelnen Veranstaltungen ist in der Themenbeschreibung ausgewiesen. Die Leistung gilt als vereinbart mit der Anmeldung.

TeilnehmerInnenstärke

Die Seminare durchführung erfolgt bei mindestens 12 TeilnehmerInnen. Sollte die TeilnehmerInnenstärke nicht erfüllt sein, erhalten die angemeldeten TeilnehmerInnen eine Benachrichtigung.

Kompetenzen, Qualitätssicherung, Versorgung

- Absicherung der Leistungen durch fachliche Kompetenz und Interdisziplinarität der Fachkräfte
- Qualitätssicherung entsprechend der Aufgabenstellung (Datenschutz, Vertraulichkeit gegenüber betriebsinternen Informationen, in der Seminarführung und in der Moderation von Workshops)
- Ggf. Bereitstellung von Begleitmaterialien
- Bereitstellung von Tagungsgetränken (excl. Mittagessen, in Hausnähe möglich)

Gebühren und Stornierung

Die TeilnehmerInnengebühren zu den einzelnen Veranstaltungen sind in der jeweiligen Themenbeschreibung ausgewiesen. Die Gebühren sind alle incl. gesetzl. MWST. Die Zahlung des Honorarbeitrages für die Teilnehmenden erfolgt auf der Grundlage einer Rechnungslegung ca. 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Angemeldete bzw. bestätigte Teilnahmen, die nach dem Anmeldeschluss storniert werden, werden mit einer Gebühr von 25% des Teilnehmerbeitrages in Rechnung gestellt.

Zertifizierung

Die Teilnehmenden erhalten eine schriftliche Bestätigung der Teilnahme über Thema, Inhalt und Stundenumfang.

Änderungen an Terminen

Termin- bzw. Raumveränderungen sind dem Veranstalter aus wichtigem Grund vorbehalten. Diese teilen wir Ihnen umgehend mit und machen Ihnen einen neuen Vorschlag.

Beratung und Verwaltung der Leistungsangebote über

Ansprechpartner: Herr Dr. Hans-Jürgen Stöhr

Tel.: 0381 - 4902825 · Fax: 0381 - 4444260
e-mail: igs@iwta-rostock.de

**Antwort
verbindliche Anmeldung**

**Institut
für ökosoziales
Management**



Tel.: 03 81 - 49 02 82 5
Fax: 03 81 - 44 44 26 0
e-mail: info@infoema.de

Institut für Gesundheits- Sozialmanagement
Friedrich-Barnewitz-Str. 5

18119 Rostock-Warnemünde

KOPIERVORLAGE

Anmeldungen für nachstehende Themen

	Thema (Kurzbezeichnung)	Teilnahmen	Anmerkung
A-1	Angehörigenarbeit als Managementaufgabe		
A-2	Umgang mit schwierigen Angehörigen		
B-1	Ernährung als Manag.aufg. im Pflegeprozess		
B-2	Essen und Trinken im Alter - Grundlagen		
B-3	Essen und Trinken bei Alterserkrankungen I		
B-4	Essen und Trinken bei Alterserkrankungen II		
B-5	Essen und Trinken als Problem I		
B-6	Essen und Trinken als Problem II		
B-7	Essen und Trinken als Problem III		
B-8	Psychologie des Essens und Trinkens		
C-1	Hauswirtschaft I - als Managementaufgabe		
C-2	Hauswirtschaft II - Konzeptentwicklung		
D-1	Sterbekultur in der stationären Pflege		

Absender:

Einrichtung/Organisation

Anschrift/Tel./Fax/e-mail

Ansprechpartner

Anerkennung der Geschäftsbedingungen

.....
Datum, Unterschrift