

Organisation in drei Schritten

Damit die konzeptionellen Überlegungen und erarbeiteten Dokumente der Reinigungsorganisation transparent gemacht werden können, ist es sinnvoll, diese in einer bewusst gewählten Form schriftlich oder elektronisch abzulegen.



Foto: Meiko

Die Dokumentation der Reinigungsorganisation kann je nach Ausprägung und Schwerpunkt unterschiedlich erfolgen. Als gebräuchliche Form haben sich die folgenden Dokumentationsarten etabliert:

- Reinigungskonzept,
- Hygienekonzept,
- Reinigungshandbuch.

Alle Dokumentationsformen dienen als Führungsinstrumente – betriebsintern und für die Kommunikation mit Auftraggebern und Nutzern sowie als Grundlage für das Qualitätsmanagement. Sie sind Arbeitsinstrumente und können bei allen fälligen Änderungen aktualisiert und kommuniziert werden.

Reinigungskonzept

Das Reinigungskonzept stellt den eigentlichen Planungsentwurf dar und enthält die Grundlagen für die Erbringung der Reinigungsleistungen von der Zielsetzung bis zur Qualitätssicherung. Schwerpunkte des Reinigungskonzepts sind das Leistungsverzeichnis, die Personalbedarfs- und Reinigungskostenberechnung und das Qualitätssicherungskonzept. Die umgesetzten Inhalte eines Reinigungskonzepts können in der operativen Phase Bestandteil des Reinigungshandbuchs sein. Reinigungskonzepte werden üblicherweise im Büro der Reinigungsverantwortlichen abgelegt, sie dienen der Leitung Reinigung oder den



Irina Pericin Häfliger (ZHAW Zürich) ist Reinigungsexpertin und Autorin der dritten Auflage von „Reinigungsmanagement“ (Fachbuch mit über 480 Seiten)

übergeordneten Stellen wie z. B. der Leitung Facility Management oder Hotellerie/Hauswirtschaft.

Hygienekonzept

Das Hygienekonzept hält die Anforderungen an die Hygiene fest. Das Ziel eines Hygienekonzepts ist die Infektionsprävention. Dokumentiert wird, wie diese Anforderungen durch organisatorische Maßnahmen und mit welchem Produkteinsatz gewährleistet werden. Diese beinhalten in Bezug auf die Reinigungsleistungen

- die Regeln für die betriebliche Hygiene,
- die Bestimmung der Oberflächen (das Was),
- die Bestimmung der Reinigung (das Wie, Womit und Wie viel, Wie oft),
- die Bestimmung der Desinfektionsmaßnahmen (das Wann, Wie, Womit und Wie viel),
- die Bestimmung der Hygienemaßnahmen im Infektionsfall,
- die Regeln für die persönliche Hygiene,
- die Regeln für die Arbeitshygiene,
- die Verantwortlichkeiten (das Wer),
- die Festlegung und Definitionen zur Durchführung der Surveillance (denn um Aussagen zur Effizienz von Hygienemaßnahmen und zur Komplikationsrate risikobehafteter medizinischer Eingriffe machen zu können, ist es notwendig, nosokomiale

Infektionen fortlaufend zu erfassen und die gewonnenen Daten auszuwerten),

- den Informations- und Kommunikationsfluss.

Hygienekonzepte werden vor allem in Krankenhäusern, Pflegeheimen, Bädern, Wellnessbereichen und lebensmittelverarbeitenden Unternehmen eingesetzt. In der Regel werden die Hygienekonzepte interdisziplinär erstellt, bearbeitet und übergeordnet für den gesamten Betrieb umgesetzt. In großen Betrieben des Gesundheitswesens sind Fachpersonen mit der Konzeptionierung und Sicherung beauftragt. Den die Reinigung betreffenden Teil des Hygienekonzepts kann als Bestandteil in das Reinigungshandbuch integriert werden.

Reinigungshandbuch

Das Reinigungshandbuch dokumentiert sämtliche aufbau- und ablauforganisatorische Strukturen und Prozesse der Reinigung. Es dient hauptsächlich den Reinigungsverantwortlichen und Mitarbeiter:innen als Nachschlagewerk für die operativen Reinigungstätigkeiten. Es werden für die Ausführung relevante Dokumente wie beispielsweise Methoden- und Prozessbeschreibungen oder Sicherheitsdatenblätter systematisch aufbewahrt. Reinigungshandbücher oder zumindest die entsprechenden Auszüge davon sind üblicherweise den Reinigungskräften zugänglich und werden deswegen in den Reinigungsräumen aufgestellt oder auszugsweise auf den Reinigungswagen mitgeführt.

Mögliches Inhaltsverzeichnis

Nachfolgend wird ein mögliches Inhaltsverzeichnis für ein Reinigungshandbuch aufgelistet, dessen Inhalte objektbezogen angepasst und ergänzt oder reduziert werden können.

1. Einleitung

- Unternehmensbeschreibung
- Leitgedanken und Ziele für die Reinigung
- Leistungsauftrag, Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern

„Reinigungsmanagement“ aktuell in dritter Auflage



Dies ist ein Auszug aus dem Fachbuch „Reinigungsmanagement – Handbuch zur Gestaltung von Reinigungsdienstleistungen“ von Irina Pericin Häfliger (ZHAW Zürich). Die Autorin verbindet in dem Buch auf über 480 Seiten geschickt betriebswirtschaftliches Management-Wissen mit praktischem Fach- und Erfahrungswissen der Gebäudereinigung. Sie regt dadurch zur eigenständigen Organisation und innovativen Weiterentwicklung der Dienstleistung Reinigung an. Die dritte aktualisierte Auflage ist ab etwa Januar 2023 erhältlich unter www.fachbuchdirekt.de

2. Personelle Organisation

- Organigramm
- Stellenplan
- Stellenbeschreibungen
- Prozess Einstellung und Einführung neuer Mitarbeiter:innen
- Mitarbeiterqualifikation
- Anforderungen an Vorarbeitende, Gruppenleitungen
- Mitarbeiterschulung

3. Reinigungsorganisation

- Raum- und Leistungsverzeichnis
- Raumgruppenverzeichnis
- Leistungsberechnung
- Arbeitsteilung, Schnittstellendefinition
- Arbeitspläne

4. Reinigungsarten

- Sicht- bzw. Kontrollreinigung
- Unterhaltsreinigung
- Zwischenreinigung
- Austrittsreinigung
- Grundreinigung

5. Betriebsmittel

- Beschaffung (Prozesse, Verantwortlichkeiten, Lieferantenverzeichnis)
- Maschineninventar, Funktionsbeschreibungen
- Geräteinventar, Funktionsbeschreibungen
- Reinigungstextilien (Sortiment und Artikelbeschreibungen)
- Reinigungsproduktliste, Dosieranleitungen
- Materialausgabe, Verbrauchskontrolle

6. Reinigungsmethoden bzw. -verfahren

- Die Reinigungsmethoden sind je nach Objekt und dessen spezifischen Anforderungen zu definieren.

Zum Beispiel:

- Abstauben
- Staubsaugen
- Staubwischen
- Nasswischen
- Scheuersaugen
- Fenster- und Storenreinigung

- Grundreinigung textiler Bodenbeläge
- Grundreinigung homogener Bodenbeläge
- Sprayreinigung

7. Prozessbeschreibungen

- Die Prozessbeschreibungen sind je nach Objekt individuell und werden von jeweiligen Raumgruppen abgeleitet. Sie werden nach Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung unterschieden. Zum Beispiel:
 - Sanitärräume
 - Büro
 - Zimmer Patienten, Gäste, Bewohner:innen
 - Operationsräume
 - Aufenthaltsräume
 - Verpflegungsräume (Cafeteria, Mensa, Speisesaal, Restaurant, Bar)
 - Nebenräume Keller, Lager
 - Treppen
 - Spezialräume Informatik, Labor, Therapie, Untersuchungszimmer
 - Eingang/Empfang
 - Küche
 - Wäscherei

8. Qualitätssicherung

- Kontrolllisten für Selbstkontrolle
- Kontrolllisten für Fremdkontrolle
- Schulung der Mitarbeitenden
- Hygienestandards und -kontrollen

9. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- Richtlinien
- Reinigungsprodukte und Giftstoffe
- Sicherheitsdatenblätter
- Sicherung bei Fenster- und Fassadenreinigung
- Umgang mit Leitern
- Umgang mit nassen Flächen
- Persönliche Schutzmaßnahmen
- Ergonomische Arbeitsgestaltung: Arbeitsmittel, Arbeitshaltung

10. Diverses

- Weisungen an Mitarbeiter:innen
- Informationen an Nutzer.

Red