

# Insourcing statt Outsourcing

Das Bürgerheim Kumpfmühl der Regensburg Seniorenstift gGmbH bietet den Bewohnern und Bewohnerinnen alle hauswirtschaftlichen Leistungen ohne Fremdvergaben an. Es orientiert sich an den UN-Nachhaltigkeitszielen und schont die Umwelt. Für das Projekt „Alles aus einer Hand“ erhielt die Einrichtung den Altenheim Hauswirtschafts-Preis 2022.

Text: Christina Scheffczyk

Die Regensburg SeniorenStift gemeinnützige GmbH ist eine stationäre Pflegeeinrichtung der 4. Generation und ermöglicht 143 Menschen mit altersbedingten Einschränkungen ein modernes Zuhause und leistet professionelle Pflege und Betreuung rund um die Uhr. Wiebke Buchinger, Geschäftsführerin der Einrichtung, und Hauswirtschaftsleiterin und Hygienebeauftragte Christina Scheffczyk, haben es sich in den letzten Jahren zur Aufgabe gemacht, die drei Prinzipien der Nachhaltigkeit „Ökologie, Ökonomie und Soziales“ in die hauswirtschaftlichen Arbeitsprozesse der Pflegeeinrichtung zu integrieren und effektiv zu stärken.

Dabei hat die ökologische Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Rücksichtsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie der Erhalt der Umwelt für zukünftige Generationen steht in der alltäglichen Arbeit im Mittelpunkt. Sie fordert eine umweltverträgliche und ressourceneffiziente Wirtschaft.

Die ökonomische Nachhaltigkeit verlangt verantwortungsvolles, zukunftsorientiertes Wirtschaften sowie eine langfristige Strategie und Unternehmensplanung. Sinnvolle Investitionen in die Zukunft bieten dabei den größtmöglichen Beitrag zum Umweltschutz.

Bei der sozialen Entwicklung geht es in der Einrichtung darum, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fair zu behandeln und einen verantwortungsvollen, ethischen und nachhaltigen Umgang miteinander zu garantieren. Die drei Säulen der Nachhaltigkeit sowie die

entsprechenden Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen finden sich im Konzept der Pflegeeinrichtung wieder und unterstreichen den Grundsatz „Nachhaltig wirtschaften! Fit für die Zukunft – alles aus einer Hand“.

## Alles aus einer Hand

Konkret ist der Bereich Hauswirtschaft in der Regensburg SeniorenStift gemeinnützige GmbH untergliedert in die Teilbereiche Reinigung, Wäscherei und Hauswirtschaft. Das besonders Nachhaltige in der Konzeption sieht vor,

dass alle notwendigen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen aus einer Hand stammen. Die Versorgungsleistung des Kernleistungsbereiches Hauswirtschaft organisiert sich ohne jegliche Vergabe an externe Firmen bzw. Partnerinnen und Partner. Demzufolge sind die Transportwege zu Lasten der Umwelt auf ein notwendiges Minimum reduziert und der ökologische Fußabdruck wird signifikant kleiner. Des Weiteren wird der für die Maschinen benötigte Strom größtenteils aus der eigenen Solaranlage sowie aus dem eigenen Blockheizkraftwerk gewonnen und verwendet. In Planung ist der Ausbau einer Dach-Photovoltaikanlage zur Steigerung der eigenen Stromgewinnung.

Die angewandten Reinigungsprodukte wurden konsequent auf öko-zertifizierte Produkte von der Firma Dr. Schnell umgestellt sowie durch Ultra-hochkonzentrate ergänzt, um weitere negative Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Der Wasser- und Energieverbrauch wird langfristig durch den Einsatz von sehr sparsamen Maschinen sowie Reinigungssystemen reduziert (Wasch- und Spülmaschinen der Firmen Miele und Treysse).



Foto: Andreas Weber

Die Preisverleihung fand auf dem Altenheim Hauswirtschafts-Kongress in Hannover statt: Michael Arendes vom Sponsor Miele, Martina Schäfer, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft, Jurymitglied, Wiebke Buchinger, Geschäftsführerin und Heimleiterin, Christina Scheffczyk, Hauswirtschaftsleiterin Bürgerheim Kumpfmühl, Regensburg SeniorenStift gGmbH, Steve Schrader, Chefredakteur Altenheim und care konkret (v. l. n. r.).

## Fachkräfte gewinnen: Ausbildung im eigenen Betrieb

Das Nachhaltigkeitsziel 4 zum Thema „Hochwertige und gerechte Bildung“ und „Lebenslanges Lernen für alle fördern“ hat im Bereich Hauswirtschaft der Einrichtung einen sehr hohen Stellenwert. Die Pflegeeinrichtung schafft



Gegen den Trend zum Outsourcing: Im Regensburg SeniorenStift gGmbH stammen alle Dienstleistungen aus einer Hand. Christina Scheffczyk (li.), Hauswirtschaftsleiterin und Hygienebeauftragte und Wiebke Buchinger, Geschäftsführerin, überzeugten mit diesem Konzept die Fachjury.

Foto: Stefan Effenhauser, Stadt Regensburg

als Ausbildungsbetrieb mit zwei Ausbildern vor Ort die Möglichkeit, sich in einem zukunftsfähigen Beruf zu qualifizieren. Damit steht die Fachkräftegewinnung durch das Angebot der eigenen Ausbildung im Fokus. Auf diese Weise konserviert die Regensburg SeniorenStift gemeinnützige GmbH das wertvolle Wissen und gibt es an zukünftige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wei-

findet sich eine Kinderbetreuungseinrichtung für Kinder im Alter zwischen 0 und 3 Jahren. Die Kinder der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Pflegeheims werden bei der Platzvergabe bevorzugt behandelt. So ist ein Wiedereinstieg in den Berufsalltag leichter möglich und der Weg zur Betreuungseinrichtung kann mit dem Arbeitsweg verknüpft werden. Um die Vereinbar-

nagement (BGM) ihrer Beschäftigten und integriert gesundheitsfördernde Maßnahmen im Konzept. Die bisherigen Schwerpunkte waren verschiedene Angebote für die Rückengesundheit, die bewegte Mittagspause sowie Entspannung und Yoga.

Alle bisher beschriebenen Maßnahmen machen in der Summe faktisch eine langjährige Betriebszugehörigkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Unternehmen aus und entgegen dem aktuellen Trend zum Outsourcing, ermöglicht die Pflegeeinrichtung alles aus einer Hand und beweist, dass sie fit für die Zukunft ist.

Befragungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Bewohnerinnen und Bewohner durch das hausinterne Qualitätsmanagement belegen nachweislich eine sehr hohe Zufriedenheit mit der Gesamtsituation, dem Leben und Arbeiten im Bürgerheim Kumpfmühl. Denn: Zufriedene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bringen mehr Leistung, kündigen seltener und sind weniger oft krank.

## Ziel ist, Ökologie, Ökonomie und Soziales in die hauswirtschaftlichen Arbeitsprozesse zu integrieren und effektiv zu stärken

ter. Mittlerweile beschäftigt die Einrichtung eine beträchtliche Anzahl von Mitarbeitenden, die im Unternehmen aus- und weitergebildet wurden.

### **Kinderbetreuung und Betriebliches Gesundheitsmanagement**

Die Einrichtung beschäftigt Fachkräfte und Assistentinnen und Assistenten, die in allen hauswirtschaftlichen Bereichen flexibel eingesetzt werden können. Die besonderen Bedürfnisse der Mitarbeitenden bezüglich der Vereinbarkeit von Familie und Beruf spielen hier eine enorm wichtige Rolle und finden im Konzept Berücksichtigung. In den Räumlichkeiten der Einrichtung be-

reit von Familie und Beruf weiter zu fördern, stehen unterschiedliche Stunden- und Schichtmodelle zur Verfügung und machen eine flexible Dienstplangestaltung möglich.

Die hauswirtschaftliche Dienstleistung „Reinigen, Waschen und Kochen“ wird in der Kinderbetreuungseinrichtung durch weitere Kernleistungsbereiche der Pflegeeinrichtung „Küche und Haustechnik“ abgerundet.

Der Geschlechtergleichheit (Nachhaltigkeitsziel 5) wird Rechnung getragen – Männer sind Teil des Teams der Hauswirtschaft.

Die Pflegeeinrichtung kümmert sich um das betriebliche Gesundheitsma-

### **MEHR ZUM THEMA**

**Kontakt zur Autorin:**  
Scheffczyk.Christina@Regensburg.de