

*Der „Gute Geist, der sorgt, dass alles läuft“*

## Der Handwerksdienst

Der Handwerksdienst ist immer dann zur Stelle, wenn irgendwo Not am Mann ist. Ob durchgebrannte Glühbirnen, verstopfte Waschbecken, knarrende Schranktüren – ganz egal. Jeder der fünf Männer ist ein Spezialist auf seinem Gebiet.

Franz Eisner, zuständig für alles, was mit Strom zu tun hat, ist tagtäglich unterwegs, um die Einrichtung im wahrsten Sinne des Wortes „zum Leuchten“ zu bringen. Die Instandhaltung sämtlicher Elektrogeräte und -leitungen unterliegt seinem Aufgabengebiet. Auch hinter den Kulissen gibt es für ihn sehr viel zu tun: Notstrom, BHKW und Heizung – ohne Strom läuft nichts.

Der zweite wichtige Mann ist Walter Friedl. Keiner kennt die unterirdischen „Katakomben“ so gut wie er. Sämtliche Schleichwege vom Gebäude A zum Gebäude B und zurück, findet er selbst im Dunklen. Ein großes Aufgabengebiet von Walter Friedl ist die Wäscherei, mit einigen Reparaturarbeiten. Verstopfte Leitungen, zerbrochene Waschbecken etc., repariert er stets zuverlässig. Die Anpassung der Heizung und des Wasserverbrauchs an die stets

verbesserte Technik erfordert viel technisches Wissen und Zeit.

Ihm zur Seite steht Josef Wissinger. Eigentlich ist er Maurer, hat mittlerweile aber sehr gute Installateur-Kenntnisse, da er meist in diesem Sektor beschäftigt ist. Eine Lieblingsbeschäftigung von Josef Wissinger ist das Schwimmbad. Dieses hat einen hohen technischen Aufwand. Fast täglich finden Wassermessungen, die Kontrolle der Chloranlage und der Hubbodenmechanik statt. Ebenso erfordert die Trink- und Heizwasseraufbereitung viel Zeit. Gerade im letzten Jahr gab es für ihn als Maurer viel zu tun: Sowohl das Personal-Wohnheim, als auch die Reihenhäuser bekamen neue Fenster, die alle wieder eingeputzt werden mussten. Diverse Umbaumaßnahmen erforderten Mauerdurchbrüche, Leitungen mussten eingeputzt sowie Fliesen und Platten verlegt werden.

Auch Hermann Fischer ist unersetzbar. Er ist außerhalb des Handwerksbereiches als Chauffeur für den gesamten Fuhrpark zuständig. Innerhalb des Handwerksbereiches leitet der gelernte Innenausstatter die Gruppe, die für die Außenanlagen und den Friedhof zuständig ist. Zu den Pflanzzeiten im Frühling und Herbst haben er und seine Helfer alle



*Werner Liebl und Herrmann Gierl helfen sich gegenseitig.*

Hände voll zu tun, um das äußere Erscheinungsbild der Einrichtung möglichst ansprechend zu gestalten. Im Sommer liegt die Hauptaufgabe im Rasenmähen und in der Gartenpflege.

Die erste Anlaufstelle des Handwerksbereiches ist Monika Drechsler. Als „Mädchen für alles“ hilft sie in allen Bereichen sofort und unbürokratisch. Damit entlastet sie den Technischen Leiter Franz Neppl sehr. Denn ein gutes Timing ist in diesem Bereich viel Zeit und somit auch Geld wert.

Der Mann an der Spitze des Technischen Bereiches ist Franz Neppl. Seit Juli 2008 ist er der Technische Leiter der Einrichtung. Als studierter Bau-Ingenieur sind die anstehenden und geplanten Neubauten sein großes Aufgabengebiet. Hier gibt es tagtäglich kleinere und größere Probleme, für die sofort und vor Ort Lösungen gefunden werden müssen.

*Putzen Sie noch oder reinigen Sie schon?*

### Der Hauswirtschaftsbereich

Die Entwicklung des hauswirtschaftlichen Bereiches

Seit jeher nimmt die Hauswirtschaft in der Einrichtung eine wichtige Rolle für die Hygiene und Sauberkeit ein. Bis 1990 waren die hauswirtschaftlichen Kräfte, damals Stationshilfen genannt, noch den Wohngruppen unterstellt. Sie waren nicht nur für die Reinigung zuständig, sondern auch gemeinsam mit dem Pflegepersonal für die Essensverteilung und für pflegerische Hilfstätigkeiten. Im Jahr 1990 wurde die Stelle der Hauswirtschaftsleitung geschaffen und dadurch der Aufgabenbereich der Hauswirtschaft neu definiert.

Die hauswirtschaftlichen Kräfte wurden fachlich und dienstlich der Hauswirtschaftsleitung unterstellt.

Sie waren eine zentrale Gruppe, die auch die Hauswirtschaft auf der Wohngruppe, zum Beispiel bei Urlaub, vertrat. Außerdem wurden weitere Bereiche, zum Beispiel die Verwaltung oder Förderstätte, von diesem Team gereinigt.

1997 wurde die gesamte Hauswirtschaft zentralisiert und dienstlich und fachlich der Hauswirtschaftsleitung unterstellt. Die ersten Reinigungs- und Hygienepläne wurden im Jahr 2000 erstellt und seit 2004 gibt es die Kostenabrechnung zwischen der Hauswirtschaft und den einzelnen Wohngruppen. Die Reinigungsflächen für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich sind seit 2005 erfasst.

Im Jahr 2006 erfolgte eine Neustrukturierung der Arbeitsplätze der hauswirtschaftlichen Kräfte und

es wurde ein neues Reinigungssystem angeschafft. Seither werden die Reinigungsleistungen dokumentiert.

Heute umfasst die Hauswirtschaft 17 Planstellen, die auf 21 Mitarbeiterinnen aufgeteilt sind.

### **Reinigung Früher und Heute !**



*Früher: Eimer, Schrubber, Bodenwisch Tuch*



*Heute: Reinigungswagen, Dosierwanne, Wischer und Mop*

Die Aufgaben der Hauswirtschaft sind das Reinigen der Wohngruppen, der Verwaltung, des Fachdienstes, der Förderstätte, des Schwimmbads, des Magnobonus-Markmiller-Saals, der Fachschule, des Personalwohnheims und der Pforte.

Die Hauswirtschaft reinigt täglich eine Bodenfläche von 8776,78 qm, das sind pro Hauswirtschaftsmitarbeiterin durchschnittlich eine Reinigungsfläche von 675,14 qm täglich.

Außerdem unterstützt der Hauswirtschaftsbereich die Einrichtung bei kirchlichen und weltlichen Festen, indem sie den Service bei Bewirtungen anlassorientiert gestaltet.

Eine zusätzliche Aufgabe der Hauswirtschaftsleitung ist die Organisation des Einkaufes von hauswirtschaftlichen Gebrauchs- und Verbrauchsgütern,

zum Beispiel Geschirr, Textilien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Im Jahr werden zum Beispiel circa 15860 Rollen Toilettenpapier für die gesamte Einrichtung eingekauft, das entspricht 762 Kilometern.

Zudem plant die Hauswirtschaftsleitung die hauswirtschaftliche Ausstattung der einzelnen Bereiche in der Einrichtung mit. Die Arbeit der Hauswirtschaftsmitarbeiterinnen ist eine wichtige Dienstleistung für die Einrichtung.

*Nicht nur sauber, sondern rein ...*

## Die Wäscherei

Die Wäscherei war von Anfang an ein Bestandteil der Einrichtung und hat eine wichtige Funktion für die Bewohner und Mitarbeiter.

Vor circa 50 Jahren war die Wäscherei in einem eigenen Gebäude untergebracht, das ungefähr beim heutigen Wohnheim „Cajetan Pflügl“ stand. Seit 28 Jahren befindet sie sich im Keller des Wohnheimes „Maria Schutz“. Damals gab es noch keine getrennten Bereiche. Heute gibt es einen Bereich für Schmutzwäsche (unreine Seite), einen Bereich, in dem die saubere Wäsche verarbeitet wird (reine Seite), einen Finish- und einen Abholbereich.

Die Mitarbeiter waschen derzeit für die Heimbewohner der 32 Wohngruppen, die Schutzkleidung der Mitarbeiter und für die übrigen Bereiche, wie zum Beispiel für die Hauswirtschaft, sowie für die Bewohner des Marienheims der Barmherzigen Brüder. Insgesamt werden fünf bis sechs Tonnen Wäsche in der Woche bearbeitet. Vor etwa 50 Jahren belief sich die wöchentliche Wäsche auf lediglich zwei Tonnen, da es in der Einrichtung nur zwölf Gruppen und vier Bereiche gab. Außerdem gab es damals drei Maschinen zum Waschen der Wäsche. Zum Schleudern musste die tropfnasse Wäsche in zwei separate Schleudern umgeladen werden. Zwei Trockner standen damals zum Trocknen bereit. Heute stehen der Wäscherei für die Bearbeitung zwei Waschschleudermaschinen mit je 75 Kilo Fassungsvermögen, eine Waschschleudermaschine mit 30 Kilo Fassungsvermögen, eine Waschmaschine mit 5 Kilo Fassungsvermögen und drei Trockner mit je 20 Kilo Fassungsvermögen zur Verfügung.

Mit 14 Mitarbeitern, (Vollzeit, Teilzeit und geringfügig Beschäftigte) und drei Mitarbeitern aus der WfbM bearbeitet die Wäscherei derzeit eine Jahrestonnanne von ungefähr 280 Tonnen.



*So wurde früher gewaschen*

Mit diversen Finishgeräten (Hosentopper, Hemdenpuppe, Dampfbügeltisch, Universalpresse und Formteilelegetisch) werden Hemden, Hosen, Kleider, Röcke und Arbeitskleidung der Küchencrew bearbeitet. Die Arbeitskleidung des Pflegebereichs und der Reinigung wird an der Karussellpresse bearbeitet, die es auch schon vor 50 Jahren gab.

Für die Flachwäsche (Bettbezüge, Kopfkissenbezüge, Bettlaken, Geschirrtücher usw.) wird eine Mangel mit Faltautomatik benutzt, die zweimal der Länge nach faltet. Heute arbeiten an dieser Maschine drei bis vier Mitarbeiterinnen. Früher brauchte man dazu fünf bis sechs Mitarbeiterinnen, da es noch keine Faltautomatik gab.

Außerdem werden sämtliche Wäschestücke der Heimbewohner, die Arbeitskleidung der Mitarbeiter im Pflegebereich und diverse Wäschestücke der anderen Bereiche gekennzeichnet. Früher hatte jedes Wäscheteil eine Nummer. Seit mittlerweile 15 Jahren werden die Wäscheteile mit Vorname, Nachname, Abkürzung des Gruppennamens und Gruppensymbol gekennzeichnet.

Vom Eingang der Wäsche bis zur Abholung gibt es einen festen Ablauf. Die auf den Gruppen vorsortierte Wäsche wird im unreinen Bereich zur Kostenaufstellung nach Gruppe und Wäscheart gewogen. Dann wird sie nach Fassungsvermögen der Waschmaschinen gewogen und eingefüllt.

Nach dem Waschgang wird sie auf der reinen Seite ausgeleert und nach Art der Weiterbehandlung (Trocknerwäsche, Finishwäsche, Mangelwäsche oder Presswäsche) sortiert. Nach dem Falten wird die Wäsche von den Mitarbeiterinnen nach Gruppen sortiert und in Alukisten, die im Abholbereich stehen, geräumt. Diese Kisten gibt es seit etwa 15 Jahren. Vor 50 Jahren wurde die saubere Wäsche

von den Heimbewohnern in Drahtkörben per Hand auf die Gruppen befördert. Von zuständigen Heimbewohnern, Gruppenmitarbeitern oder dem Hausdienst wird die saubere Wäsche mit Transportwägen auf die Gruppen oder Bereiche gebracht.

Die Mitarbeiterinnen der Wäscherei leisten täglich saubere Arbeit und steigern dadurch auch das Wohlbefinden der Bewohner in der Einrichtung.

Schwer fällt es den Verantwortlichen der Einrichtung, zum Ende des Jubiläumsjahres die Wäscherei der Einrichtung auflösen zu müssen.

Die seit Anfang der 80-er Jahre im Kellergeschoss des Wohnheimes Maria Schutz angesiedelte Wäscherei ist technisch und auch baulich in die Jahre gekommen, sodass sie mindestens einer grundlegenden Sanierung bedürfte.

Neubaupläne, die in den Anfangsjahren des 21. Jahrhunderts schon baureif vorlagen, konnten leider nicht verwirklicht werden, da die Zuwendungsgeber keine Gelder hierfür zur Verfügung stellten.

Somit wird der Betrieb nach 125 Jahren – es dürfte von Anfang an eine Wäscherei in der Einrichtung gegeben haben – eingestellt und die Arbeiten an eine Werkstatt für Menschen mit Behinderungen outgesourct und übergeben.

*Viele Köche verderben nicht den Brei ...*

## Die Küche

Eine Küche zur Versorgung der Ordensbrüder, Mitarbeiter und Bewohner gab es von Anfang an, diese befand sich im Keller des Verwaltungsgebäudes. Die Einrichtung für Menschen mit Behinderungen war auf Selbstversorgung ausgerichtet, deshalb gab es auch einen hauseigenen Bäcker und eine Metzgerei. Milch, Fleisch, Getreide, Gemüse und Obst konnten von eigener Tierhaltung und von eigenem Anbau bezogen werden. Im Jahr 1992 erfolgte die Umstellung auf Wahlmenüs und Sonderkostformen, seither kann man zwischen einem „Herzhaften“, „Anderen“ und einem „Schlanken“ Essen, aber auch zwischen purinarmen oder parastofffreien Speisen auswählen. Vor 1992 war nur die Wahl zwischen einem Fleischgericht und einer Mehlspeise möglich.

Seit August 2001 befindet sich die Küche im Gebäude des Benedikt Menni Tagungs- und Begegnungszentrum mit dem Speisesaal, der von Mitarbeitern und Beschäftigten der Eustachius Kugler-Werkstatt genutzt wird. Die frühere Küche im Keller des Ver-



*Guten Appetit!*

waltungsgebäudes wurde 2008 zu einer Montagegruppe umgebaut.

Mit dem Umzug der Küche wurde auch für die Wohngruppen auf das „cook & chill-Verfahren“ umgestellt. Dies bedeutet, dass von Montag bis Freitag frisch gekocht wird und diese Speisen auf 3°C runtergekühlt werden. Das Essen wird gruppenweise portioniert und von den Gruppenmitarbeitern in den „cook & chill-Wägen“ regeneriert.

Außerdem beliefert die Küche das Marienheim mit 105 Essen, das Tagungs- und Erholungshaus Kostenz mit durchschnittlich 100 Essen, das Kinderheim in Kostenz mit circa 35 Essen und seit 2007 auch das Ludwigsgymnasium mit bis zu 60 Essen. Ausgelegt ist die Küche für circa 1200 Essen, derzeit wird täglich für 500 bis 600 Personen gekocht. Dafür sind fünf gelernte Köche zuständig, von denen zwei die Ausbildung zum Diätkoch haben. Seit 2003 teilen sich Max Eyerer und Jürgen Schmal die Leitungsaufgabe der Küche. Unterstützt werden sie von Hilfskräften und drei Beschäftigten der Eustachius Kugler-Werkstatt, die Arbeiten wie Spülen, Gemüse vorbereiten oder das Sortieren der Lieferung übernehmen. Täglich werden drei Container mit Lebensmitteln und zusätzlich ein Container mit Salat geliefert. Seit die Einrichtung keine eigene Bä-

ckerei und Metzgerei mehr betreibt, wird die Küche ebenfalls von heimischen Metzgern und Bäckern beliefert. In der Woche werden cirka 250 Kilo Kartoffeln und 50 Kilo Nudeln verarbeitet.

Der Speiseplan wird eine Woche zuvor erstellt und es ist eine Herausforderung, die Wünsche der älteren Gäste, die Eintopf und Innereien bevorzugen, mit den Vorlieben von jüngeren Gästen, die sich zum Beispiel häufig Schnitzel wünschen, zu vereinbaren. Aufgrund der rasch wechselnden Preise für Lebensmittel ist es notwendig, die Kosten für die einzelnen Menüs häufig neu zu berechnen, was auch Planungs- und Organisationstalent von den Küchenmitarbeitern erfordert.

Neben dem Kochen übernehmen die Verantwortlichen der Küche auch die Durchführung von Hygieneschulungen für Bewohner, Mitarbeiter und Beschäftigte. Besonders bei den Veranstaltungen in der Einrichtung, zum Beispiel beim Mitarbeiterabend oder der Adventlichen Begegnung, zeigen die Köche mit Spezialitäten ihr Können.

Die gute Küche in der Einrichtung schafft es, viele verschiedene Menschen gemeinsam an einem Tisch zu vereinen.

*Auch über Geld muss man reden ...*

## Die Verwaltung

Ziel der Mitarbeiter in der Verwaltung ist es, ihre Aufgaben fach- und zeitgerecht zu erledigen. Dabei liegt uns bei aller Fachlichkeit eine kundenorientierte, unterstützende Arbeitsweise am Herzen.

### Allgemeine Verwaltung

Hierzu gehören der Posteingang, das Öffnen der Post und Verteilen an die zuständigen Bereiche, der Postausgang sowie Einkauf, Ausgabe und Verrechnung des Büromaterials für alle Betriebe.

### Heimbewohnerverwaltung

Die Mitarbeiter in der Heimbewohnerverwaltung sind Ansprechpartner für die Mitarbeiter des Wohnbereichs, den Fachdienst und die Aufnahmebeauftragte, den Bereich Arbeit (Förderstätte und WfbM), für Betreuer und Angehörige sowie für Bewohner in allen Belangen, die Bewohner betreffen (z. B. Aufnahme, Tod, etc.). Zu ihren Hauptaufgaben gehören insbesondere



Jakob Pollinger und Adrian Nowak überprüfen die Zahlen

- das Führen der Akten mit Datenerfassung und Schriftverkehr für den Wohnbereich, die WfbM und Förderstätte
- die Korrespondenz mit Kostenträgern, Zentrum Bayern Familie und Soziales, Amtsgericht etc.
- das Vertragswesen für Heimbewohner und Beschäftigte im Bereich Arbeit
- die Fakturierung: Kostenträger und Pflegekasernen

### Personalverwaltung

Die Mitarbeiter der Personalverwaltung sind derzeit in der Äußeren Passauer Straße für ca. 470 Mitarbeiter zuständig, dazu kommen ca. 60 Mitarbeiter aus dem Marienheim. Folgendes sind ihre Hauptaufgaben:

- Erstellen, Verlängern und Kontrolle der Dienstverträge
- Erstellen der Lohnabrechnung für die Mitarbeiter und Auszahlung
- Erstellen der Lohnabrechnungen für die Werkstattbeschäftigten
- Ansprechpartner für alle Personalangelegenheiten für Mitarbeiter und die Mitarbeitervertretung
- Beratung der Mitarbeiter
- Eingabe der Stammdaten und Beratung zum Dienstplanprogramm

### Finanzverwaltung

Die Mitarbeiter der Finanzverwaltung haben im wesentlichen die Aufgabe, alle laufenden Geschäftsvorfälle der fünf Betriebe Heim, WfbM, Fachschule, Landwirtschaft und Marienheim zu verbuchen, sämtliche Eingangsrechnungen zu bezahlen, die Ausgangsrechnungen zu schreiben und die Zahlungseingänge zu überwachen. Die Buchhaltung erstellt Quartals- und Jahresabschlüsse aller Betriebe.

Außerdem wird hier die Hauptkasse geführt.

### EDV

Der IT-Administrator betreut die technischen Systeme und stellt den reibungslosen Betrieb der Server,

PCs, Drucker, Kopierer und des Netzwerks sicher. Die Pflege der Benutzereinträge und der verschiedenen, in der Einrichtung eingesetzten Applikationen bildet, neben der Aufrechterhaltung der Kommunikation zwischen den verschiedenen Systemen einen Aufgabenschwerpunkt.

Die Aufgaben des IT-Administrators sind:

- Sicherstellung der Betriebsbereitschaft der EDV-Systeme für einen reibungslosen Arbeitsablauf
- Absicherung des Systems gegen technische Störungen und andere Sicherheitsrisiken
- Beschaffung von Hard- und Software
- Unterstützung der Anwender bei Hardware- und Softwareproblemen

Der IT-Administrator betreut zurzeit:

Cirka 120 Clients

Betriebssysteme: XP-Professional, Windows-Server 2000/2003

Cirka 15 Softwareprogramme, vier Server



*Ludwig Gallrapp vermittelt einen Telfonkunden weiter.*

### Pforte

Die Mitarbeiter der Pforte stellen eine 14-stündige Präsenz pro Tag sicher.

Dabei sind sie Erstansprechpartner und Wegweiser für Lieferanten und Besucher.

Telefonkunden vermitteln sie an kompetente Mitarbeiter oder leiten ihr Anliegen weiter. Sie führen einen kleinen Klosterladen und unterstützen die Bereiche.