



COHAUS·VENDT·STIFT

Willkommen im Cohaus-Vendt-Stift!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Hier haben wir ein paar wichtige Informationen für Sie in aller Kürze zusammengestellt:

Das Altenheim Cohaus-Vendt-Stift ist eine Einrichtung der stationären Altenhilfe in der Innenstadt von Münster. In unmittelbarer Nähe befinden sich Dom, Prinzipalmarkt, Promenade und Aasee. Kulturelle Einrichtungen wie z. B. Grafikmuseum, Landesmuseum, Boulevard Theater, aber auch Geschäfte und öffentliche Verkehrsmittel, sind fußläufig erreichbar.

Das Cohaus-Vendt-Stift wird von der gleichnamigen katholischen Stiftung getragen, die in ihrem Seniorenheim alte und pflegebedürftige Menschen aufnimmt und diese bis ans Lebensende begleitet.

Die Grundlage der Arbeit bildet die Orientierung am christlichen Menschenbild. Diese respektiert die unantastbare Würde eines jeden Bewohners, der die letzte Phase seines Lebens – trotz einer Minderung der Kräfte oder trotz Krankheit – als eine sinnerfüllte Zeit erfahren soll. Dazu gehört die Pflege seiner körperlichen, seelischen und geistigen Fähigkeiten ebenso wie das Leben aus dem Geist der christlichen Hoffnung, die schließlich zu einem würdigen Sterben verhelfen kann.

Entsprechend bietet das Stift vielfältige Möglichkeiten zur Begegnung, zur anregenden Tagesgestaltung, zu stadtnahen Kontakten und zur Erholung, zu hilfreichen Therapien, zu pflegerischen Versorgung, zum Gottesdienst und zu seelsorglicher Begleitung.

Im täglichen Miteinander von Bewohnern und Mitarbeitern soll aber immer wieder eine Atmosphäre spürbar werden, die von wechselseitiger Achtsamkeit und dem Geist christlicher Nächstenliebe geprägt ist.





Unser Haus in Kürze vorgestellt:

In drei Wohnbereichen bietet das Haus 82 Bewohnern Platz zum Leben. Angeboten werden 74 Einzelzimmer und 8 Einzelzimmer „Tandemzimmer“. Alle Zimmer verfügen über ein behindertengerechtes Bad mit Dusche und WC. Bei den Tandemzimmern wird das behindertengerechte Bad von beiden Bewohnern geteilt. Falls gewünscht wird ein Umzug innerhalb des Hauses ermöglicht.

In jedem Wohnbereich befindet sich ein geräumiger Aufenthalts- bzw. Gemeinschaftsbereich. Hier können die Bewohner gemeinsam ihre Mahlzeiten einnehmen, sich beschäftigen und an den Kleingruppenangeboten der sozialen Betreuung teilnehmen.

In der ersten und zweiten Etage befinden sich Balkone, die von allen Bewohnern genutzt werden können. Die dritte Etage verfügt über eine Dachterrasse, die auch befahrbar ist mit unseren Pflegebetten.

Alle pflegerischen Tätigkeiten sowie die der Betreuung orientieren sich an der Charta der Rechte für pflege- und hilfebedürftige Menschen.

Jeder Bewohner erhält dementsprechend eine an seinem persönlichen Bedarf, an seinen Wünschen und Ressourcen ausgerichtete gesundheitsfördernde und qualifizierte Pflege und Betreuung. Sie sind Rahmen und Grundlage für ein selbstbestimmtes, selbständiges und eigenverantwortliches Leben und ermöglichen dementsprechend auch Teilhabe am gesellschaftlichen Leben.

Zusätzlich zur innerbetrieblichen Versorgung pflegen wir gute Kontakte zu anderen Berufsgruppen (wie z.B. Physiotherapeuten, Logopäden, Ärzten und Apothekern). Um eine kontinuierliche ärztliche Betreuung zu gewährleisten, kann der Bewohner auch nach einem Einzug weiterhin von seinem behandelnden Hausarzt betreut werden. Einige Ärzte, davon einige Hausärzte sowie ein Zahnarzt, kommen regelmäßig ins Haus – wir helfen Ihnen natürlich gerne bei der Arztwahl. Bei Bedarf stellen wir auch Kontakte zu Fachärzten (Augenarzt, HNO, Zahnarzt) her.

Neben der notwendigen Pflege erhalten die Bewohner auch individuelle Betreuung durch unseren Sozialen Dienst. Bewegungsgruppen, Gedächtnistraining, Singkreise, individuelle Einzelbetreuung – das ist nur ein kleiner Einblick in die Vielfalt unserer Angebote.

Der hauswirtschaftliche Bereich umfasst neben der Gebäudereinigung und der hauseigenen Wäscherei und Näherei auch die Zentralküche und dem Service im Speisesaal. Wir bieten regionale, saisonale Küche auf ernährungsphysiologischer Basis, wobei die Wünsche der Bewohner Grundlage bei der Speiseplangestaltung sind.

Die Mahlzeiten kann der Bewohner je nach Wunsch im Gemeinschaftsbereich der einzelnen Etagen, im Speisesaal oder auch im Zimmer einnehmen.

Im Speisesaal gibt es zum Frühstück und Abendessen ein Buffet, an dem sich der Bewohner bedienen kann. Zur Mittagsmahlzeit wird das Essen als Tellergericht angeboten. Die Bewohner, die nicht an den Mahlzeiten im Speisesaal teilnehmen, werden mittels Tablett-System versorgt. Anhand von Essenskarten werden den Wünschen der Bewohner entsprechend die Mahlzeiten vorbereitet. Hierauf ist z. B. vermerkt, ob der Bewohner selbständig sein Brot zubereiten kann oder ob die Nahrung mundgerecht vorbereitet werden muss. Ebenso sind Vorlieben und Abneigungen sowie Unverträglichkeiten vermerkt.

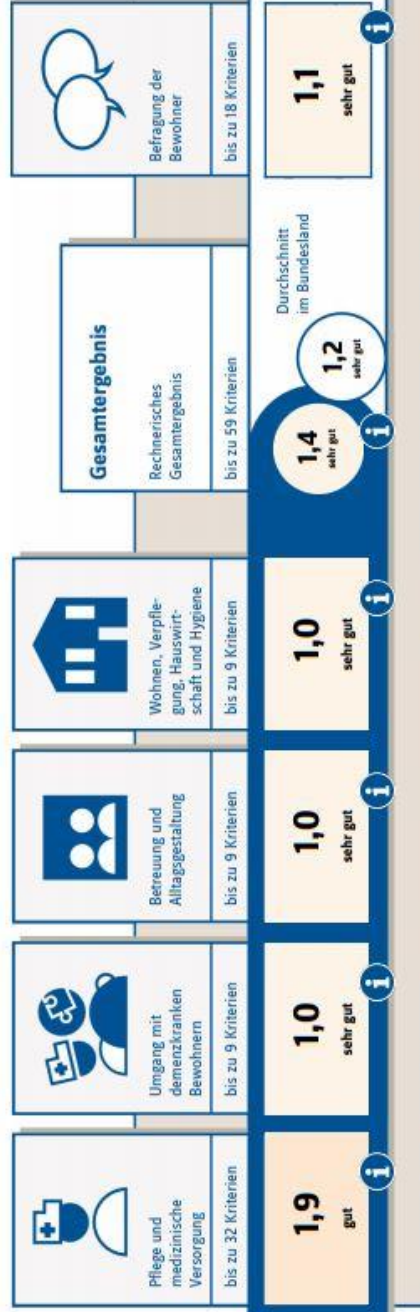
Unser Bestreben ist es, solange wie möglich die Selbständigkeit zu erhalten – und, dass es schmeckt!

Qualität der stationären Pflegeeinrichtung Cohaus-Vendt-Stift

Krumme Straße 39-40, 48143 Münster · Tel.: 0251 48180 · Fax: 0251 4818200
 info@cvs-muenster.de · www.cvs-muenster.de

PRÜFGRUNDLAGE AB 2017

Dieser Transparenzbericht wurde auf Grundlage der ab dem 1. Januar 2017 gültigen Pflegetransparenzvereinbarung erstellt.



Ergebnis der Qualitätsprüfung

Erläuterungen zum Bewertungssystem

Vertraglich vereinbarte Leistungsangebote

Kommentar der stationären Pflegeeinrichtung

Weitere Leistungsangebote und Strukturdaten

Qualitätsprüfung nach § 114 Abs. 1 SGB XI am

Prüfungsart: **i**

Anzahl der versorgten Bewohner:

Anzahl der in die Prüfung einbezogenen Bewohner:

Anzahl der Bewohner, die an der Befragung der Bewohner teilgenommen haben:

27.03.2018

Regelprüfung

80

9

5

Bitte beachten Sie, dass ein Einrichtungsvergleich nur auf der Grundlage von Berichten mit gleicher Prüfgrundlage und Bewertungssystematik möglich ist. Bewertungen auf der Grundlage der bis zum 31. Dezember 2016 gültigen alten Transparenzvereinbarung und Bewertungen auf der Grundlage der seit dem 1. Januar 2017 geltenden neuen Transparenzvereinbarung sind nicht miteinander vergleichbar.

Notenskala: 1 sehr gut / 2 gut / 3 befriedigend / 4 ausreichend / 5 mangelhaft

URKUNDE

Lebensqualität im Alter



Cohaus-Vendt-Stift

Verbraucherfreundlichkeit festgestellt

am 20. Dezember 2020

veröffentlicht unter www.heimverzeichnis.de

Katrin Markus
Geschäftsführerin

Dr. Karin Stiehr
Geschäftsführerin

Heimverzeichnis - Gesellschaft zur Förderung der Lebensqualität im Alter und bei Behinderung gGmbH



wissenschaftliche Begleitung:



Institut für
Soziale Infrastruktur
GmbH



Certificate of Conformity
BEPCU2051

We declare, based on all facts known to us with respect to the calibration status of the used apparatus as described hereunder, and post-audits/verification results of artificially contaminated eggs, executed in our laboratory to the best of our abilities and knowledge, that

The apparatus Pollux 60 and 360

As manufactured by

Bettcher Foodservice GmbH
Pilatusstrasse 4
CH-6816 Dietikon Switzerland

is able to eliminate, with an in-shell egg pasteurisation and sterilisation process (2 and 5 min) respecting the settings mentioned in the audit report food pathogens of the species *Salmonella enteritidis* in raw eggs, present in quantities which could occur in case of a natural infection.

Antwerp, 25/11/2009

Dr. F. Janssens, DVM
Manager Agro Food Services
SGS Belgium NV

This certificate is valid until the 31st of April 2011, and is valid for all Pollux 60 and 360 apparatus, manufactured and calibrated under the same conditions as the mentioned. This certificate is valid for the validated program settings.

Certification organization:
SGS Belgium NV - Division Agro Food Services
Erasme 407, Dalemweg 14, 2030E Antwerp, Belgium
Tel.: +32 (0)3 218 21 00 Fax: +32 (0)3 218 21 01
E-Mail: certification@sgsbelgium.com
Tel.: US: 39 85 87 75 Fax: US: 39 85 87 76



Zertifikat

für

Cohaus-Vendt-Stift Münster

Hier wird das patentierte Polluxverfahren der Firma Bettcher Foodservice eingesetzt und damit rohe Eier nachweislich salmonellenfrei gemacht (gilt ebenso für das Virus H5N1). Dieser höchste Standard für Lebensmittelsicherheit bei rohen Eiern wurde durch das internationale Prüfinstitut SGS getestet, zertifiziert und wird turnusgemäß rezertifiziert und garantiert die Wirkungsweise der Technologie.

EGGcellent
High-tech for food safety
www.eggcellent.de



BETTCHER

Driedorf, Juni 2010

URKUNDE

COHAUS-VENDT-STIFT
48143 Münster

Kneipp-Bund e.V.

Bundesverband
für Gesundheitsförderung
und Prävention

hat am 02. April 2009 das Prädikat



verliehen bekommen. Bei der Überprüfung durch die Abteilung Qualitätssicherung wurde festgestellt, dass die oben genannte Einrichtung alle Voraussetzungen für die Angebote zur Gesundheitsförderung nach Sebastian Kneipp in Senioreneinrichtungen erfüllt. Inhaber dieser Anerkennungsplakette sind berechtigt, mit diesem Prädikat zu werben.

86825 Bad Wörishofen, den 2. April 2009


Kneipp-Bund e. V.
Der Präsident


Abteilung Qualitätssicherung