

HHB-LF01

Betriebsprofil Mutter-Vater-Kind-Kurklinik Tulpenfeld GmbH

Betriebsprofil

Die Mutter-Vater-Kind-Kurklinik Tulpenfeld GmbH liegt im Kurort Bad Krozingen. Die Kurklinik hat sechs Abteilungen und kann 200 Personen aufnehmen.

= körperliche Beschwerden, die durch seelische Belastungen ausgelöst oder verstärkt werden

Die Patientinnen und Patienten der Klinik sind psychosomatisch erkrankt. Sie erhalten während ihres Aufenthalts in der Klinik Vorsorge- und Rehabilitationsmaßnahmen.

Das Klinikkonzept besteht darin, dass mit den Patientinnen und Patienten ein gesundheitsförderliches Verhalten erlernt wird. Sie sollen dadurch wieder aktiv am Familien- und Berufsleben teilnehmen können. Die Kinder der Patientinnen und Patienten werden in der Kurklinik betreut, damit die Eltern genügend Zeit für die Maßnahmen finden. Bei Bedarf werden die Kinder in die Maßnahmen miteinbezogen.

[sog. „Reha“]
= Wiederherstellung der körperlichen und geistigen Fähigkeiten von Patienten und Patientinnen nach einer Krankheit

Kontakt:

Mutter-Vater-Kind-Kurklinik Tulpenfeld GmbH
Hauptfeldstraße 300
79189 Bad Krozingen

Telefon: 0762 12345678

E-Mail: kurklinik@tulpenfeld.de

Geschäftsführer: Volker Barthel

Hauswirtschaftsleitung: Karlotte Fröhlich

E-Mail: froehlich@tulpenfeld.de



Abteilungen:

Verwaltung

Kinder- und Jugendpädagogik

Therapieabteilung

Hauswirtschaft und Küche

Haustechnik

Medizin und Pflege

Auszug aus der Patientenbroschüre

Unsere Abteilungen stellen sich vor

[...]

Abteilung Hauswirtschaft und Küche



Die Hauswirtschaftsleiterin Frau Fröhlich und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen für die Reinigung der Zimmer, Flure und sanitären Bereiche. In ihren Aufgabenbereich gehören auch die Pflege und Versorgung mit frischer Bett- und Personalwäsche, das Bereitstellen von frisch aufbereitenden Betten sowie die Dekoration der Aufenthaltsräume.

Auch das Hallenbad mit Bewegungsbad und Sauna und alle weiteren Funktionsräume werden von den hauswirtschaftlichen Fachkräften Tag für Tag sauber gehalten.

Täglich erfolgt die Planung und Zubereitung von Mahlzeiten in der Großküche. Mit dem hausinternen Hol- und Bringservice kümmern sie sich darum, dass die Essensportionen so schnell wie möglich bei den Patientinnen und Patienten ankommen. Sie kümmern sich auch um die Entsorgung der Schmutzwäsche und die tägliche fachgerechte Müllentsorgung. Sämtlicher Müll wird in einer hochmodernen hauseigenen Abfallhalle entsorgt, in der nach Rohstoffen getrennt gesammelt wird und somit ein größtmögliches Maß an Umweltschutz erreicht wird.

[...]