

Konzept der Speisen- und Getränkeversorgung

Unser Konzept der Speisen- und Getränkeversorgung basiert auf den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Für die Darreichung der Speisen und Getränke gibt es die Pflegeleitlinie Mangelernährung und die Pflegeleitlinie Dehydratation.

1. Ziele der Speisen- und Getränkeversorgung

- Zubereitung und Servieren einer gesunden, altergerechten und abwechslungsreichen Kost
- Erkennen von Mangelernährung (BMI) und Ergreifen von Maßnahmen
- Bei einer diätetischen Versorgung werden die Notwendigkeit und die Form der Diät immer ärztlich abgeklärt. Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner werden respektiert.
- Erfüllen von speziellen Bewohnerwünschen
- Schaffen eines Angebotes, dass die Bewohner in ihrer Selbstständigkeit unterstützt
- Individuelle Absprachen des Speiseplanes bei z.B. Diäten, Unverträglichkeiten oder Abneigungen.
- Berücksichtigung der saisonalen Speisen, z.B. Spargel, Erdbeeren, Grünkohl, Kürbis
- kulinarische Ausgestaltung jahreszeitlicher Feste
- lukullische Themenessen, z.B. Italienisch, Spanisch, Griechisch

Wir sehen in der Speisen- und Getränkeversorgung einen zentralen Punkt der Lebensgestaltung unserer Bewohner.

2. Personelle und räumliche Ausstattung

Die Ausstattung der heimeigenen Küche umfasst folgende Räume:

- Büro Hauswirtschaft
- Kalte Küche
- Warme Küche
- Spülküche
- Lagerräume, Tiefkühlschränke

Im hauswirtschaftlichen Bereich sind 19 Mitarbeiter beschäftigt, von denen 6 MA eine adäquate Ausbildung haben.

3. Zubereitung der Speisen und Getränke

Das Angebot der Speisen und Getränke wird zentral durchgeführt, die Verteilung geschieht dann dezentral in den Wohnbereichen. Die Mahlzeiten werden im Wohnzimmer des jeweiligen Wohnbereiches oder im Gesellschaftsraum in einer entspannten Atmosphäre serviert, auf Wunsch auch im Bewohnerzimmer. Die Portionsgrößen richten sich nach den individuellen Wünschen und Bedürfnisse der Bewohner und werden bei der Verteilung der Speisen von der zuständigen Pflegekraft abgefragt. Der Speiseplan wird in gut lesbarer Form, Century Gothic Schriftgröße 16 wöchentlich ausgehängt, Kalorienangaben sind ersichtlich. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene können beim Küchenpersonal erfragt werden. Auf Wunsch

und bei Bedarf, z.B. immobile Bewohner, sehschwache Bewohner wird der Speiseplan den Bewohnern ausgehändigt und kommuniziert. Individuelle Absprachen können auf diesem Wege erfolgen.

Mahlzeiten:

- Early Morning ab 06.30 Uhr
 - Frühstück ab 08:30 Uhr
 - Mittag ab 12:00 Uhr
 - Kaffee ab 14:30 Uhr
 - Abendbrot ab 18:00 Uhr
 - Spätmahlzeit ab 22:00 Uhr
 - Nachtmahlzeit nach Bedarf
- oder
individuell zwischen
den vorgeschlagenen Zeiten

Der Bewohner kann bei der Early Morning, der Spät- oder Nachtmahlzeit zwischen Obst, Joghurt, Buttermilch, Säften oder belegten Broten wählen.

Bei jedem Bewohner wird einmal monatlich der Body-Maß-Index (BMI) bestimmt. Liegt er unter 20,6 oder ist eine größere Gewichtsabnahme festzustellen, ist eine Ausgleichsnahrung angezeigt. Die Ausgleichsnahrung wird im Hauswirtschaftsbereich zubereitet und am Vormittag bzw. Nachmittag verteilt. Es handelt sich um ein Milchmixgetränk, das mit 10g Maltocal angereichert wird.

Die Zubereitung von Waffeln, Keksen, Kuchen, Pfannkuchen, Rühr -oder Spiegelei oder Eintöpfen geschieht im Rahmen der Betreuung mit einigen Bewohnern auch direkt im Wohnbereich.

4. Getränkeversorgung

Die Getränkeversorgung ist von großer Bedeutung, da alte Menschen oft nicht genug trinken, bzw. Bewohner sich nicht alleine bedienen können. Als Regel gilt: ca. 30 ml/kg Körpergewicht. Das bedeutet z.B. bei 40 kg etwa 1200 ml. Die Faustregel ist 1,5 – 2 l täglich.

Getränke werden zu den Mahlzeiten und zwischendurch gereicht. Die Küche ermöglicht ein breites Angebot an Getränken wie Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Buttermilch, Mixgetränke oder Säfte. Besondere Wünsche können im Kiosk erfüllt werden. Außerdem ist in jedem Wohnbereich ein Aufbereitungsgerät für Mineralwasser (Soda-Stream) sowie ein Wasserkocher für Heißgetränke vorhanden

5. Aktivierendes Angebot

Wir legen großen Wert auf ein bedarfsgerechtes Speisenangebot insbesondere auch für Demenzkranke. Je nach Fähigkeiten der Bewohner wird ein differenziertes Angebot an Speisen und Getränken angeboten.

Beim Frühstück und Abendbrot haben die Bewohner die Möglichkeit entweder ihre Mahlzeit selbst zuzubereiten oder aus einem vorbereiteten Angebot nach Geschmack und Appetit selbst auszuwählen.

Das Mittagessen können im Gesellschaftsraum ca. 32 Bewohner selbstständig aus Schüsseln auffüllen und sich gegenseitig dabei unterstützen.

Zum Kaffee haben alle Bewohner die Möglichkeit nach ihren Vorlieben zwischen Obst, Kuchen, Keksen, sahnigem Gebäck u.ä. zu wählen.

Angebote werden auch in Form von Fingerfood angereicht, z.B. bei Bewohnern mit gesteigertem Bewegungsdrang, die Mahlzeit kann z.B. im Gehen oder in anderen Bereichen, z.B. Sitzecken, Flure oder im Garten eingenommen werden.

6. Einkauf, Lieferung, Lagerung

Der Einkauf von Lebensmitteln, die Bevorratung und Lagerung erfolgt nach Maßgabe von HACCP. Der Einkauf ist geregelt durch feste Liefertermine oder bei Bedarf, Bestelllisten und eine Lieferantenliste. Die notwendigen Kontrolllisten werden im Büro der Hauswirtschaft abgeheftet. Dort gibt es auch Verfahrensanweisungen für die Mitarbeiter. (Handbuch HWS)

Die Kooperation mit den Lieferanten wird durch regelmäßige Kontakte, Beratung und Besuche hergestellt. Es gibt Anweisungen bei Reklamationen oder besondere Vereinbarungen.

7. Kommunikationsstruktur

Zum Informationsaustausch gibt es regelmäßige Besprechungen:

- Übergabe zum Arbeitsbeginn 07:00 Uhr
- Bereichsbesprechung Küche alle 3 Monate mit Protokoll
- Absprache mit der Abendküche alle 6 Monate mit Protokoll
- Besprechungen mit anderen Bereichen des Hauses (Teilnahme an Wohnbereichsbesprechungen, Übergaben und Abteilungsrunde)
- Mitarbeiterinnen besitzen ein Login zum Programm HVP, sodass wichtige Informationen aus Pflegebericht und Mails täglich eingeholt werden.

8. Schnittstellenkontakte

Zwischen den einzelnen Bereichen des Hauses gibt es viele Überschneidungen, die einer ständigen Absprache bedürfen. In diesen Schnittstellen ist ein regelmäßiger Informationsaustausch notwendig. Besonders viele Schnittstellen bestehen zum Pflegebereich und zur Betreuung. Um eine ganzheitliche Versorgung der Bewohner zu gewährleisten, sind diese Schnittstellenkontakte sehr wichtig und finden in regelmäßigen Abständen statt.

- 08:30 Uhr Blitzlicht mit den anderen Fachbereichen
- in Abständen Teilnahme an Besprechungen mit dem Pflegebereich
- monatliche Teilnahme am Kompetenzteam Essen & Trinken

9. Fortbildungen

Die Fortbildung der Mitarbeiter aus dem Küchenbereich wird in dem Fortbildungskonzept für die gesamte Einrichtung geregelt. Es werden interne und externe Angebote gemacht, interne Fortbildungen finden innerhalb des Hauses statt. Selbstverständlich können auch Mitarbeiter aus dem hauswirtschaftlichen Bereich an Fortbildungsveranstaltungen für den Pflegebereich und umgekehrt teilnehmen oder die Fortbildungen werden gleich für beide Bereiche konzipiert und organisiert.