

Gutes Essen ist Balsam für die Seele

Stellenwert der Speisenversorgung in der Senioreneinrichtung

von Sylvia Habl (Kommunikation & Öffentlichkeitsarbeit
Schwesternschaft München vom Bayerischen Roten Kreuz e. V.)

Das Speisenangebot ist ein wichtiger Baustein in einer professionellen, bewohnerorientierten Senioreneinrichtung. Während des absoluten Besuchsverbots aufgrund der Corona-Pandemie stieg der Stellenwert der Speisenversorgung für die zwangsisolierten Bewohner im Vergleich zum Normalbetrieb. Durch das deutlich reduzierte Freizeit- und Beschäftigungsangebot aufgrund der Hygiene- und Abstandsregeln, stellte der Besuch des Mittagstisches u. a. für die mobilen Senioren eine willkommene Abwechslung im Tagesablauf dar.

Daniela Schubert ist Hauswirtschaftsleitung in der Parkresidenz Helmine Held. Sie ist gemeinsam mit Küchenleiter Magnus Kimmel verantwortlich für die Speisenversorgung von 140 Bewohnern. Die auf alle Ausprägungen von Demenz spezialisierte Grünwalder Senioreneinrichtung ist nicht nur bekannt für die traumhafte Lage am Isarhochufer südlich von München, sondern auch für eine variantenreiche, frisch im Haus zubereitete Speisenauswahl. „Rund sieben Wochen

absolutes Besuchsverbot und ein reduziertes Freizeit- und Beschäftigungsangebot in Altenheimen haben bei vielen Bewohnern den Fokus auf Essen und Trinken zusätzlich verstärkt“, erzählt Schubert rückblickend. Das gilt auch für ‚Essen auf Rädern‘, ein seit drei Jahren bestehendes Zusatzangebot für Bürger der Gemeinde Grünwald. „Wir haben vor Corona etwa 30 Portionen gekocht und ausgeliefert; mit dem Lockdown ist das auf bis rund 50 Mahlzeiten gestiegen“, bestätigt Küchenleiter Kimmel. „Den offenen Mittagstisch können wir seit Anfang März aufgrund der Corona-bedingten Hygiene- und Besuchsregeln nicht mehr anbieten“, bedauert er. Angehörige von Bewohnern und vereinzelte Nachbarn der Parkresidenz nahmen ihr Mittagessen im freundlichen Ambiente des Speisesaals oder auf der Terrasse mit Blick auf die großzügige Parkanlage ein. Von diesen eher kleinen Veränderungen abgesehen sah das Küchen- und Hauswirtschaftsteam keine Umgestaltung ihrer Arbeitsprozesse für erforderlich. „Wir haben bereits vor Corona höchste Hygieneanforderungen erfüllt und

„Rund sieben Wochen absolutes Besuchsverbot haben bei vielen Bewohnern den Fokus auf Essen und Trinken zusätzlich verstärkt“, bemerkt Hauswirtschaftsleiterin Daniela Schubert

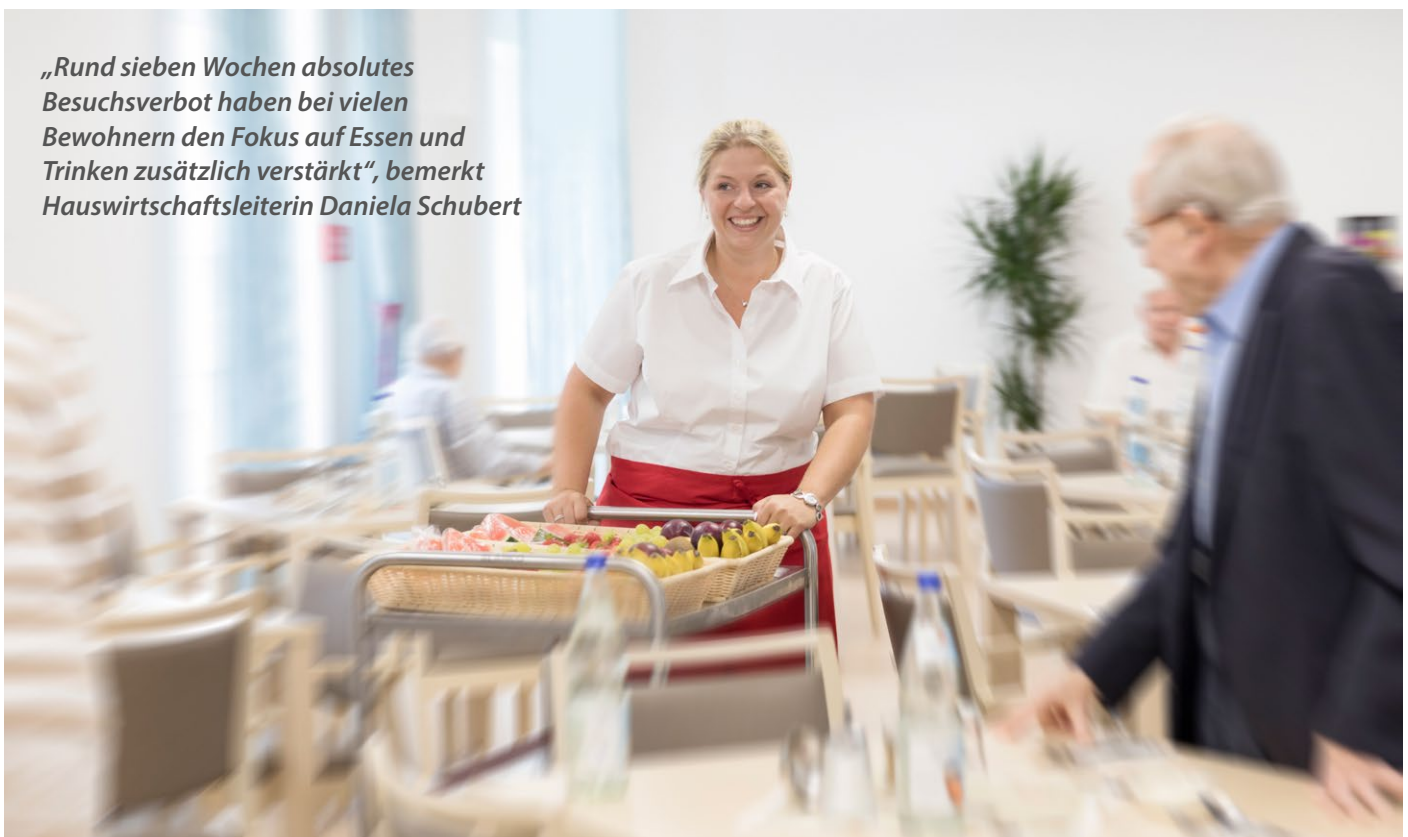


Foto: Parkresidenz Helmine Held

arbeiten seit Jahren nach dem HACCP-Konzept“, erklärt Kimmel, „nur der Mundschutz ist noch dazu gekommen.“ HACCP steht für Hazard Analysis Critical Control Point und stammt ursprünglich aus der Raumfahrt. Es geht im Wesentlichen darum, welche Risiken sich auf sämtliche Stufen der Lebensmittelverarbeitung im Betrieb identifizieren lassen, kritische Prozessschritte festzulegen und für diese Schritte Vorgehensweisen zu definieren, welche die Risiken minimieren. Das Prinzip hierbei ist Eigenkontrolle.

Drei Köche und fünf Hilfskräfte umfasst das Küchenteam. Kimmel und seine Kollegen kommen aus dem A-la-carte-Bereich und bereiten neben Frühstück, Abendessen und Zwischenmahlzeiten täglich drei warme Mittagsmenüs frisch zu. Etwa 25 mobile Bewohner nehmen die Auswahl zwischen Vollkost, leichter und vegetarischer Kost gerne im Speisesaal

ein. Sie genießen es, ihre zwei Wochen vorher bestellten Mahlzeiten von einem Koch portioniert zu bekommen und/oder von den Servicekräften bedient zu werden. „Dieser direkte Kontakt ermöglicht es, schnell zu reagieren. So steht seit einigen Monaten auf besonderen Wunsch einer Seniorin Pasta asciutta neu auf dem Speiseplan“, schmunzelt Kimmel. „Wir können individuell Portionsgröße, Vorlieben und Unverträglichkeiten berücksichtigen“, sieht er als klaren Vorteil des Schöpfsystems. „Die älteren Generationen sind noch weitgehend von Nahrungsmittelallergien verschont“, fügt Schubert hinzu. Ihr ist lediglich ein Fall von Laktoseintoleranz bekannt, der aber mit dem Austausch von Kuhmilch gegen laktosefreie Milch relativ unkompliziert begegnet werden kann.

Die Vorgaben des MDK betreffen nicht nur die Pflegequalität, auch die Speisenversorgung fließt in die Bewertung

–Anzeige –

Auf der sicheren Seite

Bereits seit 70 Jahren gibt der Spülspezialist aus Meckenbeuren sein Hygiene-Versprechen: Strahlendes Geschirr und Besteck, sauber gespülte Gerätschaften und Tablets, frei von Viren, Bakterien und anderen Keimen. Alle Winterhalter Spülmaschinen besitzen das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534 und erfüllen die darin geforderten mikrobiologischen und hygienischen Anforderungen. Der Spülspezialist entwickelt Systemlösungen mit exakt auf die Anwendung abgestimmter Spülchemie, Wasseraufbereitung und passenden Körben. Auf diese Weise erzielt Winterhalter einen Desinfektionsgrad von rechnerisch 99,999 %. Damit sind alle Kunden in puncto Hygiene auf der absolut sicheren Seite.

Warum die Korbtransportspülmaschine CTR von Winterhalter die perfekte Lösung für ein Pflegeheim ist

Kompakt muss sie sein, weil in der Spülküche meist nur wenig Platz zur Verfügung steht. Schnell muss sie sein, weil das Spülgutaukommen in Spitzenzeiten sehr hoch ist. Modular muss sie sein, damit sie exakt auf die individuellen Ansprüche und Wünsche zugeschnitten werden kann. Und natürlich soll sie kostengünstig im Betrieb sein. Das alles bietet die Korbtransportspülmaschine CTR, die trotz kompakter Abmessungen und auch bei hohem Spülgutaukommen erstklassige und hygienisch einwandfreie Spülergebnisse liefert. Sichergestellt wird dies unter anderem mit Hilfe eines durchdachten Hygiene-Konzepts: neben dem bewährten Winterhalter Hygiene-Design stellt der Hygiene-Modus hierbei eines der innovativen



Korbtransportspülmaschine CTR

Features dar. Sollten Tank- oder Boilertemperaturen unter den Sollwert sinken, reduziert die Maschine automatisch die Transportgeschwindigkeit und sichert somit ein hygienisches Spülen.

Trotz ihrer hohen Transportgeschwindigkeit von bis zu 195 Körben pro Stunde, ist ein wirtschaftliches und umweltfreundliches Spülen garantiert. Denn der Frischwasserbedarf konnte beim Nachspülen auf ein Minimum von nur 130 Litern pro Stunde reduziert werden. Dadurch sinkt auch der Verbrauch von Strom und Chemie, was die gesamten Betriebskosten weiter minimiert.

Winterhalter Deutschland GmbH

Gewerbliche Spülssysteme
Telefon: 07542/402-0
E-Mail: info@winterhalter.de
www.winterhalter.de



Küchenleiter Magnus Kimmel sieht das Schöpfsystem als großen Vorteil: „Wir können individuell Portionsgröße, Vorlieben und Unverträglichkeiten berücksichtigen.“

ein. Sind die Aushänge der Speisepläne in seniorengerechter Schrift, gibt es ein bedarfsgerechtes Speisenangebot für demente Bewohner, orientiert sich die Darreichung der Speisen und Getränke an den individuellen Fähigkeiten der Bewohner? Die meisten dieser Aspekte sind in den Pflegebereichen sowie im gerontopsychiatrischen Bereich relevant. Dort werden die Mahlzeiten portioniert mit Thermoschutzhauben auf kleinen Wägen angeliefert und in größere Regenerationswägen eingeschoben. Diese Wägen verfügen über eine kalte und eine warme Seite. Die Präsenz- und Pflegekräfte orientieren sich bei der Auswahl und Verteilung an den individuellen Fähigkeiten und Bedürfnissen der Bewohner und ermuntern sie, nach Möglichkeit gemeinsam im Aufenthaltsbereich zu essen. Bei immobilen Bewohnern werden die Speisen und Getränke im Zimmer gereicht. Ein besonderes Augenmerk gilt Senioren mit Schluckstörungen, die im Extremfall komplett flüssig mit adäquater Kalorienmenge ernährt werden.

Vor dem Umzug in das Seniorenheim war die Speisenzubereitung für viele ein fester Bestandteil des täglichen Lebens. Freizeitangebote rund um Kochen und Backen erfreuen sich daher meist großer Beliebtheit. Diese Angebote bestreiten meist Betreuungskräfte nach § 87b in Zusammenarbeit mit der Ergotherapie der Parkresidenz. Kuchen backen oder Zubereitung von einfachen Gerichten wie Salat stehen dabei auf dem Programm und bereichern hoffentlich bald wieder das Alltagsleben der Bewohner. Die dazu erforderlichen Zutaten bestellt das Küchenteam zusätzlich zu den Lebensmitteln, mit denen Bewohner und Mitarbeiter täglich verköstigt werden. Bei Bestellung und Einkauf berücksichtigt Küchenleiter Kimmel neben Qualität und Preis auch saisonale und regionale Angebote. „Lebensmittel sind eine wertvolle Ressource, mit der wir verantwortungsvoll umgehen. Zur ökologischen und

ökonomischen Verantwortung zählt auch Energieeffizienz im gesamten Verpflegungsprozess.“

Eine Fremdvergabe der Speisenversorgung kommt für Heidi Sogawe nicht in Frage. Kosten entstehen in der Speisenversorgung nicht nur durch die Beschaffung und Verarbeitung, sondern auch durch Aufwendungen zur Einhaltung gesetzlicher Standards und ständig modifizierten Hygienevorschriften. „Mit einem hauseigenen Küchenteam können wir schnell und flexibel auf solche Änderungen reagieren“, ist die Heimleitung sicher. „Die Zufriedenheit unserer Bewohner mit dem Speisenangebot spricht eine klare Sprache. Unser ganzes Hauswirtschaftsteam sorgt dafür, dass die richtigen Speisen zum richtigen Zeitpunkt mit der richtigen Temperatur und Qualität zum richtigen Preis zubereitet werden. Das ist während Krisenzeiten und Besuchseinschränkungen genauso wichtig wie im Normalbetrieb.“

Die Parkresidenz Helmine Held, vormals Schwesternheim Grünwald, ist die Senioreneinrichtung der Schwesternschaft München vom BRK e. V. Einst als Heimat für pensionierte Rotkreuzschwestern konzipiert, bietet das Alten- und Pflegeheim inzwischen allen interessierten Senioren ein Zuhause. Ein moderner Erweiterungsbau ergänzt das einstmalige „Baumeisterhaus“ aus dem 17. Jahrhundert, das 2012 aufwendig renoviert und seniorengerecht umgestaltet wurde. Rund 140 Bewohner leben im Rüstigen-, Pflege- oder beschützenden Bereich und nutzen das umfassende Pflege- und Betreuungsangebot der Einrichtung.

Pressekontakt

Sylvia Habl, Rotkreuzplatz 8, 80634 München
Telefon: 089/1303-1612, Fax: 089/1303-1615
E-Mail: sylvia.habl@swmbrk.de
Internet: www.swmbrk.de