

# Verpflegungskonzept

## 1. Ziel:

Unser Ziel einer optimalen Verpflegung ist es die Erhaltung und so weit möglich Steigerung des Wohlbefindens und die Verbesserung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit unserer Bewohner. Dabei berücksichtigen wir die individuellen Wünsche und Bedürfnisse, das Selbstbestimmungsrecht und die Ernährungsgewohnheiten sowie kulturelle und religiöse Überzeugungen der Bewohner. Unter Beachtung des Nähr- und Energiebedarfs gewährleisten wir eine vielfältige hygienisch einwandfreie und ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung. Zur Sicherstellung der Qualität werden regelmäßig Fortbildungen intern und extern angeboten und wahrgenommen.

## 2. Räumlichkeiten:

Die Küche teilt sich in folgende Arbeitsbereiche ein:

- Kalte Küche
- Produktionsbereich (warme Küche)
- Spülküche (reiner und unreiner Bereich)
- 3 Lagerräume
- 4 Kühlhäuser
- 1 Tiefkühlhaus
- Warenannahme

Im Haus gibt es mehrere Möglichkeiten die Mahlzeiten einzunehmen. Es gibt:

- 1 großer Speisesaal im Erdgeschoss
- 1 großer Speisesaal über dem Komfortpflegewohnen
- 10 kleine Speiseräume in den Wohnbereichen
- im Zimmer bei Bedarf

In den großen Speisesälen essen Bewohner, die noch selbstständig in den Speisesaal kommen können und noch keine Hilfe beim Essen benötigen. In den kleinen Speiseräumen werden Bewohner verpflegt, die nicht mehr ohne fremde Hilfe essen können oder bei der Einnahme der Mahlzeiten und Getränke Kontrolle brauchen. Die Möglichkeit im Zimmer die Mahlzeiten einzunehmen hat jeder Bewohner auf Wunsch oder aufgrund seines körperlichen Wohlbefindens.

## 3. Essenszeiten:

Frühstück	von 8:00 – 9:00 Uhr
Mittagessen	von 12:15 – 13:30 Uhr
Nachmittagskaffee	ab 14:00 Uhr
Abendessen	von 18:00 – 19:30 Uhr
Nachtcafe	nach Wunsch
Spätmahlzeit	ab 22:00 Uhr

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstatus	Datum	Seite 1
GF	QMB	4	14.06.2011	von 4

Bodelschwingh-Heim Weinheim	Qualitätsmanagementhandbuch Verpflegungskonzept	Geltungsbereich HW
--------------------------------	--	-----------------------

#### 4. Tischkultur:

Jeder Bewohner hat seinen festen Sitzplatz. Zur Orientierung stehen in den großen Speisesälen Namenskarten auf dem Tisch. Auf Wunsch werden Sitzplatzänderungen vorgenommen. Die Speiseräume werden jahreszeitlich dekoriert und die Tische mit Tischdecken und Tischschmuck nett gestaltet. An Sonn- und Feiertagen werden weiße Tischdecken aufgelegt. Neue Mitarbeiter in der Küche werden über das Einarbeitungskonzept und über das Dokument H Dok 076 eingearbeitet. Vor dem Mittagstisch um 12:10 Uhr wird in den Speisesälen die Tageslosung gelesen und die Veranstaltungen des Nachmittags bekannt gegeben. Die Bewohner werden täglich 15 Minuten vor den Mahlzeiten über Lautsprecher per Gong erinnert.

#### 5. Geburtstage / Jubiläum:

Hat ein Bewohner Geburtstag, bekommt er von uns eine Rose auf den Frühstückstisch gestellt. Hat er Gäste und möchte gemeinsam mit diesen Speisen, bieten wir im großen Speisesaal einen Besuchertisch an und decken auf Wunsch entsprechend ein. Möchte er eine Geburtstagsfeier veranstalten oder im privaten Rahmen mit seinen Gästen zusammensein, kann er bei uns einen Raum mieten und sich ein individuelles Speise- und Getränkeangebot zusammenstellen lassen. Einmal im Monat findet eine Geburtstagsfeier statt, hierzu sind alle Bewohner die in diesem Monat Geburtstag hatten eingeladen. Dazu wird Kaffee und Kuchen gereicht.

#### 6. Essensverteilung / Nachbereitung:

Unsere Küche arbeitet nach der Cook und Serv Methode. Die Wohnbereiche werden nach dem Induktionssystem versorgt. Im großen Speisesaal im EG haben wir das Tellersystem.

Im beschützenden Wohnbereich wird zusätzlich Fingerfood angeboten. Durch das Zubereiten von kleinen Gerichten in den einzelnen Speiseräumen mit unseren „self cooking center“ und den damit verbundenen Düften, soll der Bewohner zu Lust am Essen verführt werden.

Wir arbeiten nach den Lebensmittelhygieneverordnungen. Die Richtlinien des HACCP Konzeptes werden beim Einkauf, der Produktion, im Service und bei der Müllentsorgung überprüft, eingehalten und dokumentiert.

Das Pflegepersonal stellt den aktuellen Speiseplan jedem Bewohner vor. Dieser wählt dann sein Frühstück, Mittagessen und Abendessen aus. Die Wünsche werden übertragen auf Essenskarten. Besonderheiten wie zum Beispiel passiertes Essen oder Brot gewürfelt werden auf dieser Karte vermerkt. Nach Auszählung der Karten stellt das Küchenpersonal die erforderlichen Mengen zusammen.

An Getränken gibt es Mineralwasser, Kaffee, Tee und verschiedene Instantgetränke. Diese stehen zu jeder Zeit auf allen Tischen in den Speiseräumen, im Foyer und in den Aufenthaltsbereichen bereit. Am Wochenende und an Feiertagen werden auf Wunsch Bier, Wein und Säfte gereicht.

Das schmutzige Essensgeschirr wird zentral in der Spülküche nach den HACCP Richtlinien und den Hygienevorschriften gereinigt.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstatus	Datum	Seite 2
GF	QMB	4	14.06.2011	von 4

Bodelschwingh-Heim Weinheim	Qualitätsmanagementhandbuch Verpflegungskonzept	Geltungsbereich HW
--------------------------------	--	-----------------------

## 7. Speiseplangestaltung:

Der Speiseplan wird von unserem Küchenleiter, je nach Saison und individuellen Wünschen der Bewohner erstellt. Kulturelle und religiöse Aspekte werden hierbei berücksichtigt. Nach Fertigstellung wird dieser mit zwei Bewohnern besprochen und anschließend von der Heimleitung freigegeben. Zwei Wochen vor der Umsetzung wird er gedruckt und an alle verteilt. Zusätzlich wird der aktuelle Speiseplan in vergrößerter Form im Foyer und in den Wohnbereichen ausgehängt.

Der Speiseplan ist eingeteilt in:

- Frühstück
- Menü I
- Menü II
- Abendessen

Nach Wunsch bieten wir an:

- Diabetikerkost
- leichte Vollkost
- Vegetarische Kost

### 7.1. Speisenzubereitung:

Wir bieten verschiedene Kostformen an, um auf die Bedürfnisse und Beeinträchtigungen der Bewohner individuell eingehen zu können.

Bewohner mit ernährungsabhängigen Krankheiten, die sich im Laufe der Zeit manifestiert haben, wünschen sich eine wertvolle und gesunde Ernährung aber auch optisch ansprechende Mahlzeiten.

Wenn das Kauen oder Schlucken zum Problem geworden ist, aber trotzdem nicht auf ein wohlschmeckendes und gut aussehendes Essen verzichtet werden soll, gibt es das Angebot auf passierte Kost umzusteigen. Für Bewohner die nicht in der Lage sind feste Kost zu sich zu nehmen, können einzelne oder alle Komponenten passiert werden.

Ist das Essen mit Besteck nicht möglich, dann kann Fingerfood eine ansprechende Alternative sein. Besonders für gerontopsychiatrisch veränderte Bewohner bietet sich das Essen beim Gehen an (Eat by walking), wenn die Unruhe stärker ist als die gute Sitte am Tisch.

Bewohner mit Schluckstörungen haben bei uns die Möglichkeit, dass Angebot von Schaumkost auszuprobieren.

Schaumkost (Smoothfood) ist eine Technik, die klassische Zubereitungsarten mit Anwendungen aus der Molekularküche verbindet. Durch diese Zubereitungstechnik wird sowohl bei den Inhaltsstoffen, bei der Konsistenz als auch beim Geschmack und den Aromastoffen eine hohe Qualität erreicht.

Essen soll für Auge und Gaumen ein Genuss sein.

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstatus	Datum	Seite 3
GF	QMB	4	14.06.2011	von 4

Bodelschwingh-Heim Weinheim	Qualitätsmanagementhandbuch Verpflegungskonzept	Geltungsbereich HW
--------------------------------	--	-----------------------

Die verschiedenen Kostformen können bedarfsgerecht vom Pflegepersonal in der Küche bestellt werden.

Verbesserungsvorschläge und Kritik werden in der monatlich stattfindenden Heimbeiratssitzung mit dem Küchenleiter besprochen und zeitnah umgesetzt. Fragen nach der Zufriedenheit in der Speiseversorgung werden beim Erstgespräch, im Speisesaal und bei der Bewohner- und Angehörigenbefragung gestellt.

## 8. Weitere Angebote:

### 8.1. Pforte:

Unsere Bewohner haben die Möglichkeit an der Pforte Einkäufe zu tätigen. Das Angebot umfasst Getränke, Süßigkeiten, Obst, Zeitungen und Hygieneartikel.

### 8.2 Cafeteria:

Unsere Cafeteria ist geöffnet von 14:30 bis 18:00 Uhr für Bewohner und Ihre Angehörigen.

### 8.3 Essen für Mitarbeiter:

Das Personal kann in der Zeit von 8:00 bis 10:00 Uhr in der Cafeteria frühstücken. Von 13:00 bis 13:45 Uhr wird dort das Mittagessen angeboten. Die Mitarbeiter bedienen sich selbst. Die Essensmarken können an der Pforte gekauft werden. Mitarbeiter in der Küche sind in der Vollverpflegung.

## 9. Mitgeltende Unterlagen:

HACCP-Konzept  
Hygiene-Handbuch  
Anlage 1 Speiseplan

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstatus	Datum	Seite 4
GF	QMB	4	14.06.2011	von 4