

Nürnberg, 2. April 2019
Karin Ihringer
Leiterin Marketing

Sanfte Küche - vollwertig und genussvoll essen – auch bei Schluckbeschwerden



UNTERNEHMEN

KWA KURATORIUM WOHNEN IM ALTER

Gründung des Unternehmens 1966 in München durch die Initiative von bürgerschaftlich engagierten Persönlichkeiten

Das Motto der Gründer war: „*Alten Menschen neue Häuser bauen*“

Die Gründungsidee war, älteren Menschen Wohn- und Lebensraum zur Verfügung zu stellen, der ihren Erwartungen an ein gehobenes, seniorenrechtliches Wohnen erfüllt und in dem sie sich in allen Lebenssituationen sicher und geborgen fühlen können.

Gründungsmitglied und langjähriger Geschäftsführer: Hermann Beckmann

Anerkennung der Gemeinnützigkeit seit 1967

Eröffnung des ersten Wohnstiftes in München 1969: George-Brauchle-Haus

Die richtungsweisenden Konzeptionen und Ideen haben auch nach mehr als 50 Jahren Bestand

UNTERNEHMEN

KWA KURATORIUM WOHNEN IM ALTER

Im Laufe der Jahre entstanden weitere Wohnstifte, Pflegestifte, Betreute Wohnanlagen, eine Rehabilitationsklinik sowie ein Bildungszentrum.

Philosophie von KWA ist, die Konzepte den veränderten Erwartungen der Senioren zeitgemäß anzupassen, wodurch KWA sich den Ruf eines innovativen und zukunftsweisenden Unternehmens erworben hat.

Die Unternehmensstruktur wurde entsprechend dem Wachstum des Unternehmens optimiert und 2005 zu einer gemeinnützigen Aktiengesellschaft ausgebaut.

Die Aktien sind im Besitz von 52 Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens. Sie sind gleichzusetzen mit einem Ehrenamt, Gewinne werden nicht ausgeschüttet.

KWA ist heute ein gemeinnütziges, deutschlandweit agierendes Sozialunternehmen.

UNTERNEHMEN DIE STANDORTE



- 01 KWA Stift im Hohenzollernpark
- 02 Caroline Oetker Stift
- 03 KWA Stift Urbana im Stadtgarten
- 04 KWA Parkstift Aeskulap
- 05 KWA Albstift Aalen
- 06 KWA Parkstift Hahnhof
- 07 KWA Kurstift Bad Dürrenheim
- 08 KWA Parkstift Rosenau
- 09 KWA Parkstift St. Ulrich
- 10 KWA Georg-Brauchle-Haus
- 11 KWA Luise-Kiesselbach-Haus
- 12 KWA Stift am Parksee
- 13 KWA Hanns-Seidel-Haus
- 14 KWA Stift Brunneck
- 15 KWA Stift Rupertihof
- 16 KWA Stift Rottal
- 17 KWA Klinik Stift Rottal
- 18 KWA Bildungszentrum
- 19 KWA Hauptverwaltung



zurück

UNTERNEHMEN

KENNZAHLEN PER 31.12.2018

Wohnstifte	14 (deutschlandweit)
Pflegestifte	2
Betreutes Wohnen	3 Wohnanlagen
Klinik	1
Bildungszentrum	1
Bewohner	ca. 3.000
Wohnungen	ca. 2.000
Pflegeplätze	ca. 800
Mitarbeiter	ca. 2.600



zurück



Sanfte Küche

Vollwertig und genussvoll essen
– auch bei Schluckbeschwerden

KWA KONZEPT „SANFTE KÜCHE“

Das erste Rezeptbuch "Sanfte Küche" von KWA fand großen Anklang. Bereits 2017 wurde das Büchlein zum 2. Mal aufgelegt und leicht überarbeitet.

Die Rezepte – gedacht für Menschen mit Schluckstörungen – eignen sich auch hervorragend für Jeden, der gerne Cremiges mag.

Unter anderem öffnet sich KWA mit diesem Rezeptbuch nach außen und gibt Expertenwissen weiter.

WIR SIND

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung





KWA KONZEPT „SANFTE KÜCHE“

Georg Tragenkranz und seine Kollegen in der Stiftsküche des KWA Albstift Aalen haben sich Gedanken gemacht, wie alle Bewohner des Hauses schmackhafte Essen genießen können. Eine enge Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen des Hauses ist eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen.

Ob Pflegeeinrichtung, Krankenhaus oder der eigene Haushalt, Sanfte Küche kann überall eingesetzt werden und Menschen mit Schluckstörungen zu einem neuen Geschmackserlebnis verhelfen.



Nürnberg, 2. April 2019
Georg Tragenkranz
Küchenchef im KWA Albstift Aalen



Sanfte Küche: vollwertig und genussvoll essen – auch bei Schluckbeschwerden



KWA KONZEPT „SANFTE KÜCHE“

Die Rezepte der Sanften Küche vereinen klassische Nahrungsmittelverarbeitung mit Elementen innovativer Gastronomie und den Grundlagen der Molekularküche.

Sie lassen sich in jedem Haushalt leicht nacharbeiten. Es werden nur wenige Geräte dazu benötigt.



KWA KONZEPT „SANFTE KÜCHE“

Das Rezeptbuch "Sanfte Küche" ist sowohl für die häusliche Küche als auch für die Heimküche geeignet.

Durch Passieren und Aufschäumen werden Speisen so zart, dass sie wie Sahne zum Gaumen gleiten. Dabei ist sanfte Küche weit mehr als einfach nur schmackhafter Schaum: Sanfte Küche steht für gute Zutaten, frische Zubereitung und vollen Geschmack.



DYSPHAGIE – WENN SCHLUCKEN EIN PROBLEM WIRD

Schlucken ist für die meisten Menschen eine Selbstverständlichkeit – vorausgesetzt, es funktioniert problemlos! Was passiert aber, wenn der normale Schluckreflex nicht ausgelöst wird, wenn dieser nicht mehr kontrollierbar ist?

Als Folge durch altersbedingte körperliche Veränderungen und in Zusammenhang mit unterschiedlichen Krankheiten kann es zu Schluckstörungen kommen.



DYSPHAGIE – WENN SCHLUCKEN EIN PROBLEM WIRD

Schluckstörungen sind häufig und werden oft nicht wahrgenommen, unterschätzt oder bei der Verpflegung unzureichend berücksichtigt.

30 – 40% aller Senioren in Einrichtungen leiden an Dysphagie.

40 – 50% nach einem Schlaganfall sind von Schluckstörungen betroffen.



DYSPHAGIE – WENN SCHLUCKEN EIN PROBLEM WIRD

Schluckstörungen und die möglichen Folgen:

- Mangelernährung (verm. Rehabilitation u. erhöhte Infektionsanfälligkeit)
- Dehydration (Flüssigkeitsmangel ist bei über 62% der über 85-jährigen ein Mitsterbegrund)
- Aspiration (Infektionsgefahr z. B. Lungenentzündung)
- Erhöhte Mortalität (20% aller Patienten nach einem Schlaganfall sterben im ersten Jahr an einer Lungenentzündung, hervorgerufen durch Schluckstörungen)
- Verunsicherung und Angst (die Freude am Essen geht verloren)

IN DER REGEL DER IST ZUSTAND

In den Punkten:

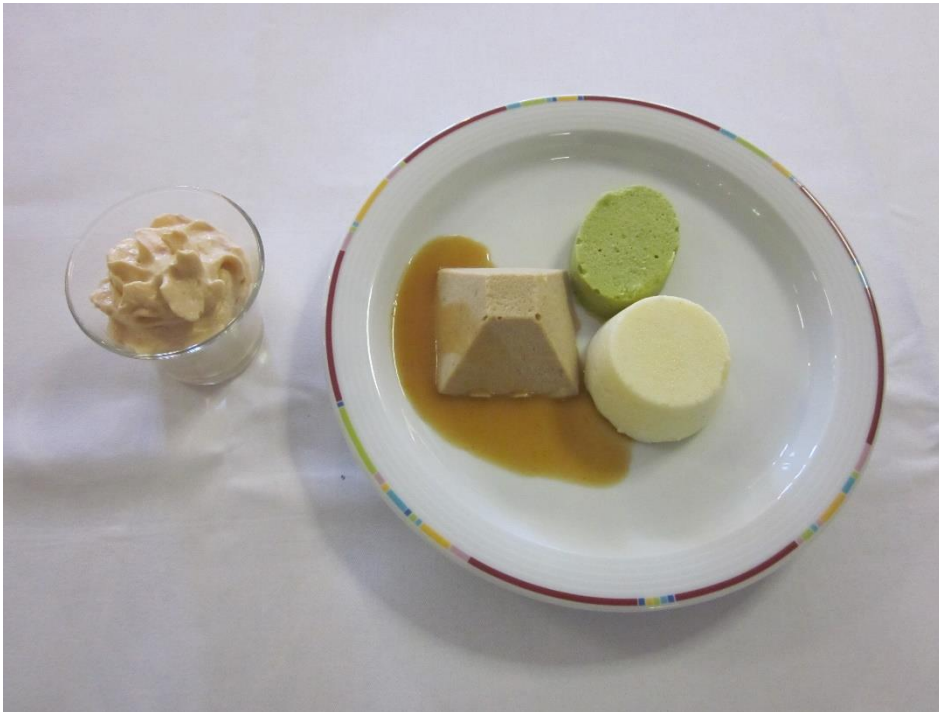
- Tägliche Abwechslung?
- Bedarfsgerecht?
- Präsentation der Speisen?
- Akzeptanz bei den Betroffenen?



KANN ZUSTAND FRÜHSTÜCK



KANN ZUSTAND MITTAGESSEN



KANN ZUSTAND ZWISCHENMAHLZEIT



KANN ZUSTAND ABENDESSEN



DER GRUND – SPEISEPLAN

Angebot Schluckstörung	Frühstück	Mittagessen	Zwischenmahlzeit	Abendessen
Montag	Warmer Grießbrei mit Obstsmoothie	Traditionelle Küche mit Polentaflammerie und Gemüseflan*	Marmorkuchenschaum	Pikanter Abendbrot Schaum *
Dienstag	Warmer Schokoladenpudding mit Cappuccino Komplett und Obstpüree	Marktküche mit Grießgugelhupf und Salatschaum*	Schichtspeise	Pikanter Abendbrot Schaum *
Mittwoch	Warmer Vanillepudding mit Buffet Komplett und Obstpüree	Traditionelle Küche mit Sahnepüree und Salatschaum*	Buttermilch Mix	Pikanter Abendbrot Schaum *
Donnerstag	Warmer Grießbrei mit Obstsmoothie	Marktküche mit Polenta und Gemüseflan*	Apfelschaum - Espuma	Pikanter Abendbrot Schaum *
Freitag	Warmer Schokoladenpudding mit Kaffee Komplett und Obstpüree	Vegetarische Küche mit Reisnockerle und Gemüseflan*	Käsekuchen im Glas	Pikanter Abendbrot Schaum *
Samstag	Warmer Vanillepudding mit Cappuccino Komplett und Obstpüree	Traditionelle Küche mit Kartoffelstampf und Salatschaum*	Müsli Mix	Pikanter Abendbrot Schaum *
Sonntag	Warmer Grießbrei mit Obstsmoothie	Marktküche mit Sahnepüree und Salatschaum*	Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	Pikanter Abendbrot Schaum *

Für eventuell notwendige Änderungen bitten wir um Verständnis Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit
 * = aus dem Tagesangebot zubereitet → das gesamte Angebot wird ohne Texturen hergestellt



Fragen?

Ich stehe Ihnen gerne zur Verfügung.

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

