

## Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH

Ina Kerkhoff

### Kurzfassung

Insbesondere der in den Blick zu nehmende Lebensbereich der Verpflegung – als wesentlicher Bestandteil der Hauswirtschaft – steht im vorliegenden Beitrag im Mittelpunkt. Für diesen Bereich wird ein Verpflegungskonzept entwickelt, der die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH betrifft. Berücksichtigt werden dabei die Einrichtungsstruktur der Westfalenfleiß GmbH, die Bedeutung von Verpflegungskonzepten sowie die gesetzlichen Rahmenbedingungen. Während der Entwicklung des Verpflegungskonzeptes werden explizit Bezüge zu den lebensmittelhygienischen und sozialen Vorgaben gezogen. Das Ergebnis dieser Ausarbeitung stellt somit eine umfangreiche Leistungsbeschreibung der Verpflegung dar.

**Schlagwörter:** Hauswirtschaft, Verpflegungskonzept, stationäre Behindertenhilfe, stationäre Wohngemeinschaften, Gemeinschaftsverpflegung

## Developing a catering concept for the residential institutions of the Westfalenfleiß GmbH

### Abstract

The main focus of this assignment lies on catering as an integral part of home economics. Within this sector a catering-concept for the residential institutions of the Westfalenfleiß GmbH is developed. The framework of the Westfalenfleiß GmbH, the meaning of catering-concepts as well as legal aspects are considered. While developing the catering-concept, connections to food-hygiene and social standards will be made. The result of this assignment is an extensive performance specification of catering service.

**Keywords:** home economics, catering-concept, residence for disabled, residence flatshare, institutional home

## **Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH**

**Ina Kerkhoff**

### **Einleitung**

„Behinderung ruft nicht nach Mitleid, Behinderte brauchen nicht Überbetreuung und schon gar nicht fürsorgliche Bevormundung. Was ihnen Not tut, ist partnerschaftliche Anerkennung als vollwertige Menschen, Motivation zur Selbständigkeit und Hilfe (nur) dort, wo es anders nicht geht.“ (AWO Karlsruhe 2017: o. S.). Mit diesem Zitat nach Georg „Giorgio“ Rimann wird die Grundidee der Teilhabe von Menschen mit Behinderung aufgezeigt, die sich in der UN-Behindertenrechtskonvention widerspiegelt. Diese beinhaltet, dass Menschen mit Behinderung ein Recht auf Selbstbestimmung haben (aktion-mensch o. J: o. S.). Da die Westfalenfleiß GmbH an der UN-Behindertenrechtskonvention o. J. ausgerichtet ist, besteht ihr Handeln darin, Menschen mit Behinderung einen Platz in der Gesellschaft sowie eine Teilhabe an allen Lebensbereichen zu ermöglichen. Als zentraler Aspekt der Alltagsgestaltung ist die Hauswirtschaft in den Blick zu nehmen.

Für die Umsetzung der in dieser Ausarbeitung behandelten Verpflegung als Teilbereich der Hauswirtschaft in den stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH, wird ein Verpflegungskonzept entwickelt. Dieses dient der Leistungsbeschreibung und bietet somit Nutzerinnen und Nutzern, Angehörigen und dem Personal eine Orientierung für die Prozesse in diesem Bereich. Durch dieses Konzept wird für Transparenz und Systematik in der Umsetzung gesorgt. Grundlegende Informationen dazu geben die Aufgabenbeschreibung der Westfalenfleiß GmbH, die Bedeutung von Verpflegungskonzepten sowie rechtliche Rahmenbedingungen. Diese Grundinformationen ergänzt durch eine umfangreiche Literaturrecherche ergeben das Verpflegungskonzept.

### **Methode**

Auf Grundlage des bereits bestehenden Verpflegungskonzeptes der Westfalenfleiß GmbH, das als Orientierung dient, und nach Rücksprache mit der Bereichsleitung Hauswirtschaft der Westfalenfleiß GmbH, wird der Inhalt dieser Studie abgestimmt. Die Ausarbeitung sowie Strukturierung der Aufgabenstellung beginnt mit einer Literaturrecherche. Diese wird mit Hilfe der Durchsuchung mehrerer Datenbanken durchgeführt. Durch die Verbindungen des hauswirtschaftlichen und des sozialen Bereichs werden die Suchbegriffe den Professionen entsprechend formuliert.

Für den hauswirtschaftlichen Bereich werden Begriffe wie „Verpflegungskonzept“ oder „Haushaltsführung“ verwendet, für den sozialen Bereich u. a. „stationäre Behindertenhilfe“ oder „stationäre Wohngemeinschaften“. Zusätzlich werden Kombinationen beider Bereiche verwendet. Ergänzend erfolgt eine Internetrecherche. Ebenfalls wird die sogenannte graue Literatur mit eingebunden, die die Internetpräsenzen der Vereine, Verbände und Ministerien enthält. So können verlagsungebundene Veröffentlichungen dieser Institutionen berücksichtigt werden, unter Nutzung der bereits oben erwähnten Suchbegriffe. Weiterhin bietet der umfangreiche Literaturbestand der Westfalenfleiß grundlegendes Material. Die gesammelten Informationen werden strukturiert und systematisch in die Kapitel des Verpflegungskonzeptes eingebunden.

### **Entwicklung des Verpflegungskonzeptes**

Zu berücksichtigen für die Ausarbeitung des Verpflegungskonzeptes für die Westfalenfleiß ist deren Aufgabenstellung. Ausgerichtet nach der UN-Behindertenrechtskonvention agiert die Westfalenfleiß GmbH mit der Grundidee der Inklusion, sodass jeder Mensch seinen Platz in der Gesellschaft erhält (Westfalenfleiß GmbH 2018a: 5). Die angebotenen Leistungen der Westfalenfleiß entsprechen der Eingliederungshilfe nach dem SGB IX (Westfalenfleiß GmbH 2018a: 7). Um eine individuell angepasste Unterstützung gewährleisten zu können, wird eine Hilfeplanung für jede Nutzerin und jeden Nutzer erstellt, die sich an dessen Stärken und Fähigkeiten orientiert (Westfalenfleiß GmbH 2018a: 8, Westfalenfleiß GmbH 2016: o. S.). Die Hilfeplanung einer jeden Nutzerin und eines jeden Nutzers erstreckt sich ebenfalls auf den hauswirtschaftlichen Bereich und den damit verbundenen Aspekt der Verpflegung. Um diese umsetzen zu können, bietet u. a. ein für die stationären Einrichtungen einheitliches Verpflegungskonzept Unterstützung (Westfalenfleiß GmbH 2018a: 11), wie es hier vorgestellt wird.

Hauswirtschaftliche Konzepte, zu denen auch das hier behandelte Verpflegungskonzept zählt, bieten eine Grundlage für die Überprüfung der Qualität, wie es z. B. das Wohn- und Teilhabegesetz (WTG) verlangt. Weiterhin wird dem Personal dadurch Orientierung geboten. Abläufe und Verantwortlichkeiten sind klar geregelt und können damit zur Motivation des Personals führen. Für die Nutzerinnen und Nutzer, die das Angebot des stationären Wohnens in Anspruch nehmen, bedeutet dies, dass ihnen eine Leistungsübersicht bereitgestellt wird, aus der sie Informationen zur praktikablen Umsetzung ziehen können. Für das Unternehmen sind damit Faktoren wie Personalaufwand sowie Zeitverwendung und die damit verbundenen Kosten transparent (Reiner 2008: 12f).

Aus gesetzlicher Perspektive gilt es, insbesondere die Vorgaben zu beachten, die Bezüge zum Umgang mit Lebensmitteln, zur Hygiene sowie zu sozialen Einrichtungen aufweisen. Zum Umgang mit Lebensmitteln und zur Hygiene gehören u. a. das Infektionsschutzgesetz (IfSG), die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und die europäische Verordnung VO (EG) 178/2002. Für soziale Einrichtungen gelten bspw. das Bundesteilhabegesetz (BTHG), Sozialgesetzbuch neun (SGB IX) und das Wohn- und Teilhabegesetz (WTG).

Die vorangegangenen Aspekte berücksichtigend wird das Verpflegungskonzept entwickelt, das durch das hauswirtschaftliche Personal umgesetzt werden soll. Es weist neun Kapitel auf (folgend ergänzt durch Auszüge aus dem gesamten Verpflegungskonzept):

1. Einbezug der Nutzerinnen und Nutzer: In Bezug auf die Verpflegung wäre es eine Möglichkeit, diese in den Prozess der Mahlzeitenzubereitung einzu beziehen, um Zufriedenheit und Wohlbefinden zu fördern sowie eine Strukturierung des Tagesrhythmus zu unterstützen (Thesing 2009: 37f). Nicht außer Acht gelassen werden darf dabei, dass die Nutzerinnen und Nutzer selbstbestimmt entscheiden können, ob sie teilnehmen möchten oder nicht (Grünig & Leicht-Eckardt 2006: 152).
2. Ziele und Grundsätze: Für die Sicherstellung einer ernährungsphysiologisch optimalen Verpflegung aller Nutzerinnen und Nutzer werden als Grundlage die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für Krankenhäuser verwendet. Weiterhin findet das WTG Anwendung, indem die „Prüfkategorie: Hauswirtschaftliche Versorgung“ berücksichtigt werden (dip 2015: 38-43). Die Umsetzung der rechtlichen Bedingungen der Lebensmittelhygiene ist ebenfalls als Voraussetzung einbezogen.
3. Verpflegungsleistungen: Die Leistungen der Verpflegung berücksichtigen die Qualitätsstandards der DGE. Angeboten werden fünf bis sechs Mahlzeiten pro Tag (Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Zwischenmahlzeit, Abendessen, evtl. Nachtmahlzeit). Dafür werden drei Grundkomponenten eingeplant: stärkereiche, mikronährstoffreiche und proteinreiche Lebensmittel.
4. Speisenplanung: Da das Frühstück und Abendessen sowie die Zwischenmahlzeiten ein gleichbleibendes Angebot darstellen, wird die Speisenplanung auf die Mittagsverpflegung bezogen. Wünsche, Bedarfe und Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer werden jederzeit berücksichtigt. Zudem sind dem Personal individuelle Besonderheiten wie z. B. Allergien bekannt. Die Mittagsverpflegung wird einmal wöchentlich von den Nutzerinnen und Nutzern zusammen mit dem verantwortlichen Personal geplant (Thiele 2016: 245, CBP 2010: 9).

5. Einkauf: Durch den gemeinsamen Einkauf mit den Nutzerinnen und Nutzern werden diese in die alltäglichen Aufgaben eingebunden. Sie erfahren den sorgsamsten Umgang mit Lebensmitteln und auch mit Geld. Zudem wird den Nutzerinnen und Nutzern dabei vermittelt, auf die Qualität der Lebensmittel zu achten.
6. Lagerung: Nach dem Einkauf der Lebensmittel sind diese so zu lagern, dass keine Qualitätsminderung entsteht (Frank & Bodenstein 2016: 244f). Dabei gilt es, auch hierbei die hygienischen Aspekte einzuhalten, die im Hygieneplan der Westfalenfleiß GmbH vorgegeben sind.
7. Speisenproduktion: Die Wohngruppen der Westfalenfleiß GmbH sind alle mit gut ausgestatteten Küchen eingerichtet. Dadurch ist eine dezentrale Speisenproduktion möglich. Die Nutzerinnen und Nutzer der Gruppe werden je nach Hilfeplanung und Interessen mit in diese alltägliche Handlung eingebunden. Das hauswirtschaftliche Personal trägt die Verantwortung für alle Prozesse der Speisenzubereitung. Zudem erfolgt eine gegenseitige Information und Austausch mit dem pädagogischen Personal (Feulner 2006b: 30f).
8. Servieren und Speisenpräsentation: Es wird Wert darauf gelegt, dass zusammen in der Gruppe gegessen wird, auch mit dem Personal. Dies verbindet, bereitet Freude und bietet eine familiäre Umgebung (MDS 2014: 83f; Schönberger 2011: 24). Für einen Rhythmus und eine Struktur im Alltag werden feste Zeiten für das Frühstück, Mittag- und Abendessen angeboten (Klünder & Meier-Gräwe 2017: 78; Schönberger 2011: 24).
9. Eine entscheidende Rolle für die Akzeptanz der Mahlzeiten spielt das Aussehen der Speisen. Eine ansehnliche Darbietung fördert den Appetit und die Freude am Essen (Holtorf 2017: 6; Steinel 2018: 39).
10. Nachbereitung: Für die abschließenden Aufgaben der Nachbereitung werden, wie in den vorangegangenen Tätigkeiten, die Nutzerinnen und Nutzer nach ihrer Hilfeplanung und ihren Interessen einbezogen. Die Verantwortung liegt auch hierbei beim hauswirtschaftlichen Personal. Es sind weiterhin die Vorgaben des Hygieneplans einzuhalten.

## Diskussion

Die Literaturrecherche ergibt für die Ausarbeitung einer solchen Studie umfangreiche Quellen, die genutzt werden können. Schwierigkeiten zeigen sich allerdings darin, dass besonders die hauswirtschaftlich bezogenen Quellen wenig Verbindung zu Einrichtungen für Menschen mit Behinderung aufweisen. Bezüge dabei werden oftmals zu Senioren und/oder Menschen mit Demenz gezogen.

Da Menschen mit Behinderung jedoch oftmals andere Hilfestellungen benötigen, fehlen direkte Bezüge. Daher werden Grundlagen herangezogen wie die DGE-Qualitätsstandards für Krankenhäuser oder Einrichtungen für Senioren, da ein solcher Standard für Menschen mit Behinderung nicht vorhanden ist. Dieses Defizit zeigt die Notwendigkeit der Ausarbeitung entsprechender Konzepte auf.

Eine große Schwierigkeit wird zukünftig das Bundesteilhabegesetz (BTHG) darstellen. Dieses sieht bis 2020 eine Trennung von Fachleistungen und existenzsichernden Leistungen vor. Das Verpflegungsbudget, das für stationäre Einrichtungen bisher vom Träger zur Verfügung gestellt wird, sollen dann getrennte Quellen bereitstellen. Dafür bedarf es einer genauen Aufschlüsselung, welche Bereiche welchen Leistungen entsprechen. Kritisch zu beobachten bleibt dabei, welche Konsequenzen diese Änderung für die Bestreitung des Lebensunterhaltes nach sich ziehen wird (Bundesvereinigung Lebenshilfe 2017: 2f).

## Fazit

Das vorliegende Konzept stellt für Nutzerinnen und Nutzer, Angehörige sowie das Personal eine Leistungsbeschreibung dar, die die Rahmenbedingungen der Verpflegung strukturiert schildert. Orientierungen zur praktischen Umsetzung sind gegeben, die Verpflegung wird transparent und systematisch umgesetzt. Einzuhaltende Qualitätsstandards können mit Hilfe des vorliegenden Verpflegungskonzeptes kontinuierlich überprüft und ggf. optimiert werden.

## Literatur

- Aktion-mensch (o. J.): Ein großer Schritt nach vorn – Mit der UN-Behindertenrechtskonvention für gleichberechtigte Teilhabe ein der Gesellschaft. <https://www.aktionmensch.de/dafuer-stehen-wir/was-ist-inklusion/un-konvention.html> (zuletzt abgerufen am 21.07.2018).
- AWO Karlsruhe (2017): Förderverein Kaleidoskop dankt der Firma Weber Ultrasonics AG Karlsbad. <https://www.awo-karlsruhe.de/foerderverein-kaleidoskop-alle-sprache-istbezeichnung-der-gedanken/> (zuletzt abgerufen am 22.07.2018).
- Dip – Deutsches Institut für angewandte Pflegeforschung e.V. (2015): Entwurf Februar 2015 - Landeseinheitlicher Rahmenprüfkatalog zur Qualitätssicherung von Wohn- und Betreuungsangeboten nach § 14 des Wohn- und Teilhabegesetzes (WTG) - Teil 3 Anbieterverantwortete Wohngemeinschaften. [https://www.lebenshilfe-nrw.de/de/ueber\\_uns/Tagungsinformationen/Wohnstaettenleiterkonferenz2015/AG-7-Rahmenpruefkatalog-AvWg.pdf](https://www.lebenshilfe-nrw.de/de/ueber_uns/Tagungsinformationen/Wohnstaettenleiterkonferenz2015/AG-7-Rahmenpruefkatalog-AvWg.pdf) (zuletzt abgerufen am 28.06.2018).
- Feulner M (2006b): Hauswirtschaft als Basis der Alltagsgestaltung; in: Leicht-Eckardt E: Bewohnerorientierte Hauswirtschaft – Praktische Konzepte und ihre Umsetzung in der Altenhilfe; Verlag Neuer Merkur, München: 11-35.
- Frank T & Bodenstern R (2016): Warenwirtschaft mit Nutzendreieck; in: Peinelt V & Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie | 1 – Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte; Rhombos Verlag, Berlin: 238-254.
- Grünig U & Leicht-Eckardt E (2006): Organisation von stationären Haus- und Wohngemeinschaften; in: Leicht-Eckardt E: Bewohnerorientierte Hauswirtschaft – Praktische Konzepte und ihre Umsetzung in der Altenhilfe; Verlag Neuer Merkur, München: 127-160.

- Holtorf R (2017): Gesundes Essen in der Einrichtung und zu Hause; in: Infodienst 6, 6/2017: 6ff.
- Klünder N & Meier-Gräwe U (2017): Gleichstellung und innerfamiliäre Arbeitsteilung - Mahlzeitenmuster und Beköstigungsarbeit in Familien im Zeitvergleich; in: DeStatis – Statistisches Bundesamt: Wie die Zeit vergeht – Analysen zur Zeitverwendung in Deutschland – Beiträge zur Ergebniskonferenz der Zeitverwendungserhebung 2012/2013 am 5./6. Oktober 2016 in Wiesbaden. [https://www.tu-braunschweig.de/Medien-DB/isw/2017-tagungsbandwie\\_die\\_zeit\\_vergeht.pdf](https://www.tu-braunschweig.de/Medien-DB/isw/2017-tagungsbandwie_die_zeit_vergeht.pdf): 65-90 (zuletzt abgerufen am 17.07.2018).
- MDS e.V. – Medizinischer Dienst des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen e.V. (2014): Grundsatzstellungnahme - Essen und Trinken im Alter - Ernährung und Flüssigkeitsversorgung älterer Menschen (ohne Verlag).
- Reiner C (2008): Planen statt verplant werden – Die Entwicklung hauswirtschaftlicher Konzepte; Verlag Neuer Merkur GmbH, München.
- Schönberger G (2011): Die Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung: Simmel, Wiegelmann, Douglas, Tolksdorf, Barlösius; in: Schönberger G & Methfessel B: Mahlzeiten – Alte Last oder neue Lust?; VC Verlag für Sozialwissenschaften | Springer Fachmedien, Wiesbaden: 17-25.
- Steinel M (2018): Das Mahl wertschätzen; in: Sennlaub A, Feist C, Feulner M, Hagspihl S, Maier-Ruppert I, Schukraft U, Sobotka M, Steinel M: Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung; Lambertus-Verlag, Freiburg im Breisgau: 32-41.
- Thesing T (2009): Betreute Wohngruppen und Wohngemeinschaften für Menschen mit geistiger Behinderung; Lambertus Verlag, Freiburg im Breisgau.
- Thiele D (2016): Wohngemeinschaften für Senioren und Menschen mit Behinderung – Gründung, Hintergründe, Wege; Springer Fachmedien, Wiesbaden.
- Westfalenfleiß GmbH (2016): Qualitätsmanagementsystem Wohnen. Persönliche Mitteilung als Ausdruck, einzusehen bei der Autorin.
- Westfalenfleiß GmbH (2018a): Konzeption des stationären Angebotes des Wohnverbundes der Westfalenfleiß GmbH. Persönliche Mitteilung als Ausdruck, einzusehen bei der Autorin.

## Autorin

Ina Kerkhoff BSc, cand. MSc im Studiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft im Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster

Kontakt: [ina.kerkhoff@outlook.com](mailto:ina.kerkhoff@outlook.com)



© M. Ohle

## Interessenkonflikt

Die Autorin erklärt, dass kein Interessenkonflikt besteht. Der Beitrag beruht auf der Bachelorarbeit der Autorin mit dem Titel „Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH“ am Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster (Betreuerin: Prof. Dr. Carola Strassner). Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) hat diese Bachelorarbeit im Jahr 2019 mit dem Nachwuchspreis der dgh für herausragende wissenschaftliche Abschlussarbeiten ausgezeichnet.

## Zitation

Kerkhoff I (2019): Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für die stationären Einrichtungen der Westfalenfleiß GmbH. Hauswirtschaft und Wissenschaft 67 (2019) ISSN online 2626-0913. DOI 10.23782/HUW\_17\_2019