

Mehr als gut gekocht – Verpflegungsqualität in Pflegeeinrichtungen

**Darstellung am Beispiel des Projekts:
Genuss und Gesundheit
für Senioren in stationären Einrichtungen (GeGeSSEn)**

Inhalt

- Vorstellung der Projektbeteiligten
- Ziel der Verpflegung – gute Qualität
- Akteure
- Erfolgsfaktoren
- Fazit

Dr. Julius-Flierl-Seniorenheim, Marktleugast



- Bewohnerzahl: 87
- System: Großküche mit Verteilerfunktion
 - Produktion von ca. 270 Mittagsgerichten für:
 - 3 Einrichtungen / Essen auf Rädern
 - Eigenes Haus
 - Küche getrennt von den Wohnbereichen
- Küchenleitung: Koch

Bürgerhospital, Kulmbach



- Bewohnerzahl: 32
- System: Warmanlieferung ergänzt durch Eigenproduktion
 - Mittagessen aus Marktleugast
 - Restliche Mahlzeiten Eigenproduktion
 - Küche angrenzend an Speiseraum
- Küchenleitung: Hauswirtschaftsmeisterin

Haus Rotmaintal, Neudrossenfeld



- Bewohnerzahl: 60
- System: Adaptiertes Hauswirtschaftskonzept
 - Kochen in haushaltsähnlichen Küchen im Wohnbereich
 - Kochende ständig im Kontakt mit Bewohnenden
- Küchenleitung: Hauswirtschaftsmeisterin

GeGeSSEn



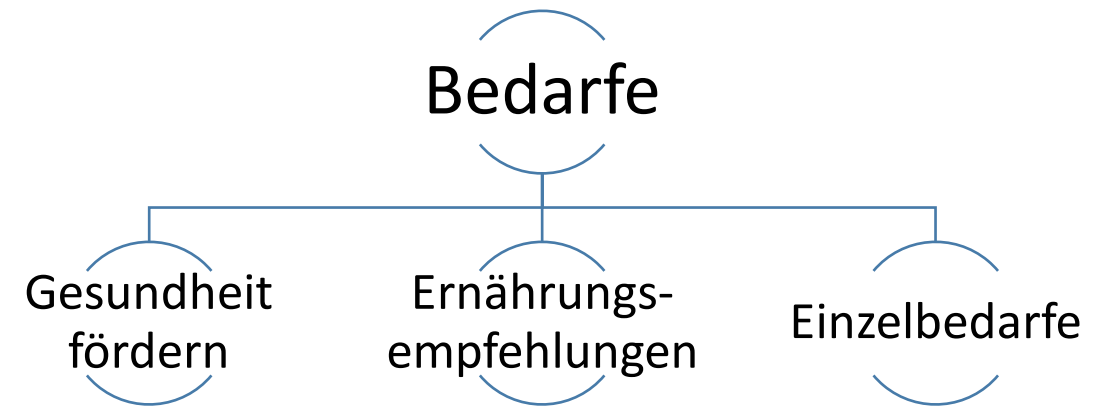
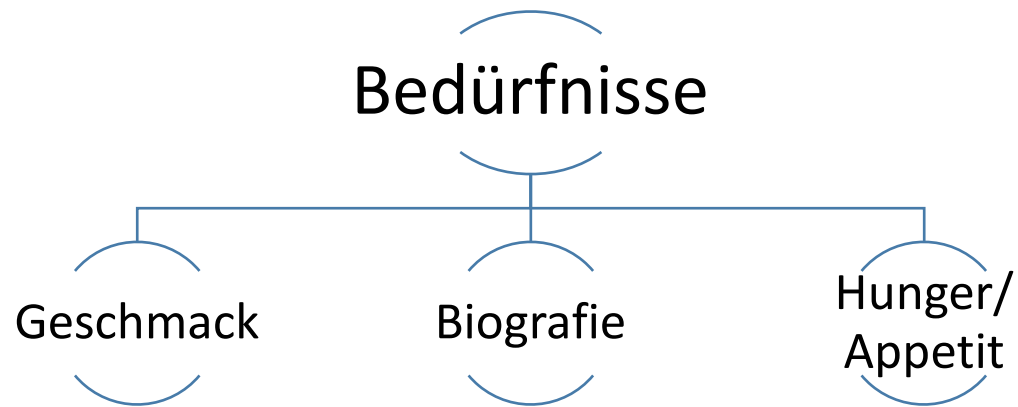
Verpflegungsqualität

Unsere Bewohner essen gerne, weil ihnen die Mahlzeiten schmecken.

Diese werden täglich frisch zubereitet und sind an die Bedarfe und Bedürfnisse der Bewohner angepasst.

Leitbild BRK-Senioreneinrichtungen Kulmbach

Verpflegungsqualität



Akteure



- **Hausleitung**

- Verhandlungen Verpflegungssatz
- Personalakquise
- Raumorganisation

- **Küchenleitung**

- Rezepturenentwicklung
- Speiseplanung
- Personalplanung
- Einkauf

- **Hauswirtschaft**

- Raumgestaltung
- Ablaufgestaltung
- Alltagsorganisation

- **Betreuung/Ergotherapie/Pflege**

- Aufnahme Essensbestellungen
- Aufgabenverteilung

Zubereitung

- **Küchenleitung** (Koch, Hauswirtschaftsleitung)
 - Kommunikation Bestellmengen
 - Bereitstellung Rezepturen
 - Kommunikation Rückmeldungen zum Essen
- **Kochende** (Koch/Köchin, Hauswirtschaftskräfte)
 - Zubereitung der Mahlzeiten nach Rezept
 - Kommissionieren / Anrichten
 - Beachten von Bedarfen
 - Konsistenzen
 - Ernährungsvorlieben
 - Inhaltsstoffe
 - Allergene
 - Qualitätssichernde Maßnahmen

Beispiel für einen Laufzettel für die
Kommissionierung der Speisen

		Freitag				KW13		
EAR	Menü 1	Menü 2	Sonderkost		Dessert Salat/ Suppe	abkühlen		
Station A	78	22	0 x 2 x 1/2 x 1/2 x 1/2 x 1 x	M1 M2 M1 hockkalorisch Fr. Egid M2 hockkalorisch Fr. Märkl kleine passierte Süßspeise Hr. Erl Drink Hochkalorisch für Fr. Friedrich, zur Zwischenmahlzeit keine Pilze, Fisch Fr. Kuhn	119	100		
Station B	19	13	1 x 3 x 3 x 1/2 x	M1 blähfrei Hr. Rucker passierte Nachspeise Stampf hochkalorische Süßspeise Fr. Redel	35	29		
Station C	1	10	0 x 3 x 1 x 5 x 4 x 1 x	M1 M2 purinarm Fr. Vogler / kein Fleisch, Fisch und Hülsenfrücht passierte Nachspeise oder Salat Stampf 3 Klöße m. Soße (keine Tomatensoße) Fr. Eidenpenz	33	32		
HSG					11	11		
Bürgerhospital	16	11	2 x 2 x 20 x 2 x	M1 M2 Suppe Stampf	0	0		
Tagespflege Ruppert Villa	10	4			27	27		
Tagespflege am Weißen Turm	4	0			14	14		
Gesamt	148	69			4	4		
Notizen						243	217	

- **Küchenleitung** (Koch, Hauswirtschaft)
 - Kommunikation Schöpfungsmengen
 - Bereitstellung Liste mit Bestellungen und Sonderbedarfen
 - Auswertung der Rückmeldungen zum Essen
- **Ausgebende** (Kochende, Hauswirtschaft, Service, Betreuung, Pflegekräfte)
 - Verteilung der Mahlzeiten nach Bestellung, Schöpfplan und Wünschen der Bewohnenden



- Schöpfen direkt bei den Bewohnenden ermöglicht diesen aktuelle Wünsche zu Menge und Verteilung zu äußern.

- **Küchenleitung** (Koch, Hauswirtschaft)
 - Kommunikation Schöpfungsmengen
 - Bereitstellung Liste mit Bestellungen und Sonderbedarfen
 - Abfrage Rückmeldungen zum Essen
- **Ausgebende** (Hauswirtschaft, Service, Betreuung, Pflegekräfte)
 - Verteilung der Mahlzeiten nach Bestellung, Schöpfplan und Wünschen der Bewohnenden
 - Beachten von Bedarfen und Bedürfnissen
 - Konsistenzen
 - Ernährungsvorlieben
 - Essensmengen
 - Allergien



- Vorbereitetes Abendbrot unter Beachtung von:
 - Vorlieben
 - Konsistenzen
 - Essensmengen
 - Allergien

- **Küchenleitung** (Koch, Hauswirtschaft)

- Kommunikation Schöpfungsmengen
- Bereitstellung Liste mit Bestellungen und Sonderbedarfen
- Abfrage Rückmeldungen zum Essen

- **Ausgebende** (Hauswirtschaft, Service, Betreuung, Pflegekräfte)

- Verteilung der Mahlzeiten nach Bestellung, Schöpfplan und Wünschen der Bewohnenden
- Beachten von Bedarfen und Bedürfnissen
 - Konsistenzen
 - Ernährungsvorlieben
 - Essensmengen
 - Allergien
- Abräumen, Reinigen, Abfallentsorgung

- **Hauswirtschaft / Betreuung**
 - Raumgestaltung
 - Zusammensetzung der Tischgemeinschaften



Bei der Zusammensetzung der Tischgemeinschaften muss neben den sozialen Vorlieben der Bewohner auch das Platzangebot im Raum beachtet werden. Besonders wenn viele Bewohner im Rollstuhl essen.

• Hauswirtschaft / Betreuung

- Raumgestaltung
- Zusammensetzung der Tischgemeinschaften
- Gestaltung Essbereiche
 - Vorbereitung der Tische und Sitzplätze
 - Bereitstellung von Ess- und Trinkhilfen
 - Beachtung von Geräuschen und Lichtsituationen

• Pflegekräfte

- Unterstützung der Bewohner beim Essen
- Beachten von Bedarfen und Bedürfnissen
 - Konsistenzen
 - Ernährungsvorlieben
 - Essensmengen
 - Allergien

- **Hauswirtschaft / Betreuung**

- Raumgestaltung / Gestaltung
Essplätze
 - Vorbereitung der Tische und Sitzplätze
 - Bereitstellung von Ess- und Trinkhilfen
 - Beachtung von Geräuschen und
Lichtsituationen
- Zusammensetzung der
Tischgemeinschaften

- **Pflegekräfte**

- Unterstützung der Bewohner beim
Essen
- Beachten von Bedarfen und
Bedürfnissen
 - Konsistenzen
 - Ernährungsvorlieben
 - Essensmengen
 - Allergien

Erfolgsfaktoren für die Verpflegung

Im Ernährungsteam

- Teilnehmende aus allen Akteursgruppen
- Regelmäßige Treffen
- Dokumentation der Treffen durch Protokolle
- Kommunikation der Ergebnisse an die Hausgemeinschaft

Protokoll-Treffen-Ernährungsteam ¶

Neudrossenfeld ¶

Donnerstag, 11.04.2024 ¶

10:00–11:00 Uhr ¶

¶

Teilnehmer/innen: Heimleitung, Hauswirtschaftsleitung, stellv. Pflegedienstleitung, Gerontofachkraft, 2-Betreuungskräfte, Köchin ¶

¶

Kurze Aufklärung über die Ist-Situation im Haus und die umgesetzten Maßnahmen: ¶

¶

¶

Wünsche seitens des Ernährungsteams: ¶

¶

✓ → ¶

¶

Nächste Termine: ¶

Interaktion mit den Bewohnenden

- Abfrage von Wünschen
- Information zum Angebot
- Erkennen von Bedarfen
- Unterstützung bei Bestellung und Essen
- Einholen von Rückmeldungen




Information zum Angebot über Tafeln schafft Restaurantatmosphäre

Rückmeldung zu den Gerichten

- Persönlich
- Über Pflege- und Betreuungskräfte
- Durch Hauswirtschaftskräfte
- Über Feedbackbögen

Beispiel für einen Feedbackbogen aus der Großküche an die verschiedenen Abteilungen

Rev. 00 Seite 1 von 1		Station / Einrichtung KW <u>10</u> <u>03.03. - 05.03.25</u>		 Bayerisches Rotes Kreuz Kreisverband Kulmbach
Tag		Mittagessen	Note	
Montag	M1	war in Ordnung	2	
	M2	etwas trocken, Soße hat gefehlt	3	
	Abend			
Dienstag	M1	sehr gut	1	
	M2	War in Ordnung	2	
	andere			
Mittwoch	M1	Fisch war etwas trocken	2	
	M2	Polonaise sehr gut	1	
	Abend	Salat hat Bew. geschmeckt		
Donnerstag	M1	Bew. wärchen etwas mehr Gewürz	2	
	M2	sehr gut	1	
	andere	Stampf fehlend / Nachspeise lt. Bew.	fettig	
Freitag	M1	Sehr gut	1	
	M2	Sehr gut aber wenig soße	2	
	andere	Salat wenig Gewürz lt. Bew. Salz/Pfeffer fehlend		
Samstag	M1	Kein Gemüse, sehr lang gewartet	4	
	M2	War in Ordnung	2	
	andere			

Berücksichtigung Essenswünsche

- Als Aktivierung bei der Bestellung
- Mit Bildern der Gerichte
- Regelmäßige Nacherfassung genereller Wünsche
- Kommunikation bekannter Wünsche und Vorlieben

Diese Zusammenstellung beruht auf der sich verändernden Ernährungsbiografie bzw. den Wünschen der Bewohner und kann bei der Essensausgabe und der Pflegedokumentation eingesetzt werden

Besonderheiten unserer Bewohnerinnen/Bewohner

Name	Besonderheiten
Herr	Zur Suppe Maggi, Keine Karottensuppe, Mag keinen Matjes, Zitronenlimo im Henkelglas, gr. Schüssel für Suppe
Herr	Trinkmengen Beschränkung,
Fr.	gr. Löffel eindecken, wenig Soße, Nachtisch selten
Fr.	Kommt oft später,
Fr.	Keine Suppe, nicht immer Soße
Fr.	Nicht so große Portionen, Suppe gerne sehr heiß
Fr.	Suppe gerne sehr heiß, halbe Portion bei Hauptgang, Mineralwasser zum trinken
Hr.	Füllt Essenszettel selbstständig aus, ist sehr ungeduldig, möglichst als erstes beim Mittagessen versorgen, keine Suppe, Kein Nachtisch
Fr.	Liest tägl. Zeitung, gr. Glas für Saft, gr. Schüssel für Suppe
Fr.	Kleiner roter Löffel links eindecken, weißer Untersetzer, keine Suppe, pürierte Kost
Fr.	Halbe Portion, klein schneiden, Gabel, Löffel eindecken
Fr.	Essverhalten tagesabhängig, weiche Kost, hat wenig Zähne
Fr.	Gerne Suppe
Fr.	Gerne Suppe, nicht so große Portionen
Fr.	Gerne Suppe

Gesundheitsfördernde Verpflegung der Bewohnenden

- Vielfältige Speiseplan-
gestaltung
- Berücksichtigung von
Bewohnerwünschen
- Optimierung von
Rezepturen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise		Tagessuppe		Tagessuppe			
Hauptspeise	Schinkennudeln mit Tomatensoße	Quarkpfann- kuchen mit Obstkompott	Gefüllte Paprika in fruchtiger Tomatensoße und Reis	Spinat mit Kartoffeln und Rührei	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Butterkartoffeln	Bratwürste mit Sauerkraut und Püree	Krenfleisch mit Wirsinggemüse und Klößen
Salat	Tomatensalat				Gurkensalat		
Nachspeise			Quarkdessert			Fruchtjoghurt	Eis

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise		Tagessuppe		Tagessuppe			
Hauptspeise	Kartoffel- Hackfleisch Auflauf	Gemüse Lasagne *BW (vegetarisch)	Gefüllte Paparika mit Reis und Tomatensoße	Apfelküchlein Mit Vanillesoße (vegetarisch)	„Weißer Käs“ mit Salzkartoffeln *BW (vegetarisch)	Bratwürste mit Sauerkraut und Püree	Krenfleisch mit Wirsinggemüse und Klößen *BW
Salat	Tomatensalat				Gurkensalat		
Nachspeise			Quarkdessert			Fruchtjoghurt	Eis

- Vegetarische Gerichte sind
deutlich gekennzeichnet
- Bei zwei Menüs gibt es zwei
vegetarische Gerichte parallel
- Als vegetarische Gerichte werden
vertraute Gerichte aus der
Biographie angeboten
- Bewohnerwünsche werden
erhoben und auf dem Speiseplan
gekennzeichnet

Erfolgsfaktoren für die Verpflegung: Rezepturen

Gesundheitsfördernde Verpflegung der Bewohnenden

- Vielfältige Speisepflegungsgestaltung
- Optimierung von Rezepturen
- Kenntnis und verlässlicher Nachweis der Inhaltsstoffe
- Kenntnis von Allergien und Unverträglichkeiten der Bewohnenden

In dieser Deklaration ist kein Gluten ausgewiesen. Hier müssen die Kochenden sich an die vorgegebene Rezeptur halten und die Suppe z. B. nicht mit Mehlwasser binden oder die Scholle zum Braten mit Mehl bestäuben, da sonst Personen mit Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie geschädigt werden könnten.

		a, S, Sd KH	Apfe enthält: 3 / G(W) 389 kcal, 19 g
Mittwoch 28.06.2023	NIUSTENBRATEN mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Kokos - Ananas - Creme enthält: 3, 4 / Me, La, Sn		Hähnchenbr mit Finger und M Kokos - Ana enthält: Me, L
Nährwerte:	427 kcal, 21 g Fett, 51 g KH		601 kcal, 27 g
Donnerstag 29.06.2023	Brokkolicremesuppe Kassler mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln enthält: 8 / Me, La, Sd, S, G(W)		Brokkolicr Kirsch (Semme mit Van enthält / Ei, La,
Nährwerte:	539 kcal, 23 g Fett, 47 g KH		736 kcal, 36 g
Freitag 30.06.2023	Blumenkohlcremesuppe Scholle "Finkenwärter Art" mit Lauch-Speck-Soße und salzkartoffeln enthält: 3, 4 / Me, La, Sn		Blumenkohl Kartoffel mit Ap enthält: 3 / Sd, Ei,
Nährwerte:	537 kcal, 23 g Fett, 43 g KH		565 kcal, 16 g

Zum Gelingen einer guten Verpflegung braucht es...

- **Wissen**
 - Bedarfe und Bedürfnisse der Bewohnenden
 - Rezepturen
 - Inhaltsstoffe der Speisen
- **Kommunikation**
 - Strukturiert
 - Auf allen Ebenen
 - Zwischen allen Akteursgruppen
 - Mit den Bewohnenden und Angehörigen

Zum Gelingen einer guten Verpflegung braucht es...

- **Bewusstsein**

- Ernährung als wichtigen Punkt im Alltag wahrnehmen
- Andere Akteursgruppen in ihrem Handeln verstehen und unterstützen
- Bedürfnisse und Bedarfe der Bewohnenden ernst nehmen
- Speisen selbst probieren und Geschmack reflektieren

- **Zeit**

- Für die Kommunikation
- Für die Entwicklung und Verbesserung von Rezepturen
- Für die Interaktion mit den Bewohnenden

Weiterführende Literatur



Diese und weitere Titel finden Sie am Stand der dgh

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

