

# Verpflegungskonzept und Angebot

Aktualisiert Mai 2020

Dieses Konzept orientiert sich am Betriebskonzept und am Leitbild der Gesamteinstitution.

## Zielsetzungen des Bereichs

- Die Gastronomie des Alterszentrums Wengistein bietet den Bewohnenden eine qualitativ hochstehende und gesunde Ernährung in einer angenehmen Atmosphäre an. Die Qualität und Präsentation der Menüs entspricht derjenigen eines gehobenen Restaurants.
- Unsere Küche ist bestrebt, den Bewohnenden mit den Mahlzeiten eine angenehme Abwechslung in ihrem Alltag zu bieten. Unsere Gäste sollen sich auf das Essen freuen können.
- Die Menüs, die wir für die Bewohnenden und die Gäste unseres öffentlichen Restaurants bereitstellen, werden natürlich, ausgewogen, abwechslungsreich, saisonal und nach neuesten Ernährungs-Erkenntnissen zubereitet.
- Die Präsentation des Essens auf den Tellern ist optisch ansprechbar und appetitanregend.
- Der Service in den Speisesälen ist gepflegt, kompetent, freundlich und zuvorkommend. siehe dazu das Grundsatzpapier: „Die fünf Ess-Säle“.

## Dienstleistungen und Angebote

- Die Bewohnenden erhalten drei Hauptmahlzeiten, sowie Zwischenmahlzeiten auf Wunsch, auf ihren Stationen.
- Die Essenszeiten entsprechen weitgehend dem früheren Lebensstil der Bewohnenden.
- Die Speisesäle sind dekoriert und gepflegt. Die Servietten und Sets werden bei Bedarf täglich ausgewechselt.
- Das Mittagsmenü besteht aus Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert und Kaffee.
- Entspricht das Mittagsmenü nicht den Vorstellungen der Bewohnenden, haben sie die Möglichkeit, ohne Aufpreis ein Menü aus der Karte unseres öffentlichen à-la-carte-Restaurants zu bestellen.
- Entspricht das Abendessen nicht den Vorstellungen der Bewohnenden, stehen mindestens sechs Alternativen zur Verfügung.
- Auf ärztliche Verordnung erhalten die Bewohnenden das ganze Spektrum an Diätkostformen.
- Im Falle von palliativer Versorgung von Bewohnenden wird die Ernährung individuell zusammengestellt. siehe dazu: [Konzept Palliative Care](#)
- In Zusammenarbeit mit dem Pflegedienst wird auf ausreichende Flüssigkeitsaufnahme geachtet. Zu den Mahlzeiten steht eine Auswahl an

nichtalkoholischen Getränken (Mineralwasser, Tee, Kaffee) zur Verfügung. Weitere Getränke können von den Bewohnenden im Restaurant bestellt, oder auswärts gekauft und an den Tisch mitgebracht werden.

- Bei speziellen Anlässen, wie Weihnachten Silvester, Ostern etc. schenken wir unsern Bewohnenden alkoholische Getränke aus.
- Feiert ein Bewohner oder eine Bewohnerin Geburtstag, darf das ganze Menu im Voraus individuell ausgewählt werden. Es wird am Geburtstag von den Küchenverantwortlichen persönlich serviert.
- Bewohnende, welche beim Essen Hilfe benötigen, erhalten diese im grossen Speisesaal von Mitarbeitenden der Küche, bzw. auf den Abteilungen von Mitarbeitenden des Pflegedienstes.

## **Qualität, Qualitätsüberprüfung und Bedarfsabklärung**

- Die Bewohnenden können ihre kulinarischen Wünsche, Neigungen und Abneigungen jederzeit den Küchenverantwortlichen oder dem Personal auf den Abteilungen mitteilen. Sie werden in einem Wunschkost-Ordner festgehalten, der für alle Gastronomie-Mitarbeitenden zugänglich ist. Der/die Tagesverantwortliche berücksichtigt die individuellen Wünsche bei der Ausgabe der Menüs.
- Im Anschluss ans Mittagessen werden die Bewohnenden täglich vom Personal über ihre Wünsche bezüglich Abendessen befragt.
- Die Mitarbeitenden berücksichtigen persönliche Wünsche der Bewohnenden auch während dem Service und erfüllen diese so weit wie möglich.
- Die Menü-Auswahl am Abend wechselt saisonal und wird jeweils an einer Bewohner-Informationsveranstaltung gemeinsam mit den Bewohnenden festgelegt.
- Rückmeldungen zur Qualität der Verpflegung erhält die Küche:
  - direkt von den einzelnen Bewohnenden oder Angehörigen
  - über das Personal der Abteilungen
  - an den Bewohner-Informationsveranstaltungen
  - über die standardisierten Qualitätsumfragen bei BewohnerInnen und Angehörigen
  - über die institutionalisierten Gespräche des gerontologischen Dienstes mit Bewohnenden und Angehörigen
- Anregungen, Kritik und Wünsche werden ernst genommen und im Rahmen unserer Möglichkeiten berücksichtigt und umgesetzt. siehe dazu: [«Bereichsübergreifendes Qualitätsmanagement im Alterszentrum Wengistein»/«Beschwerdemanagement»](#)
- Die Einhaltung der Konzept- und Qualitätsvorgaben wird überprüft anlässlich von:
  - Controlling der täglichen Abläufe an der Basis
  - Teamsitzungen
  - Informationsordner (wird von den Mitarbeitenden täglich gelesen)

## **Dokumentation**

- Menüpläne (werden mindestens zwei Jahre lang aufbewahrt)
- Protokolle Teamsitzungen
- Informations-Ordner

- Wunschkost-Ordner Bewohnende
- Hygiene Kontrollblätter
- Hygiene-Handbuch
- Berichte Lebensmittelinspektionen

## Hygiene-Vorgaben

- Es besteht ein Hygiene-Handbuch Gastronomie.
- Persönliche Hygiene: Jede/r neue Mitarbeitende/r wird durch einen „Götti“ in den Hygienestandard der Küche eingeführt.
- Alle Mitarbeitenden haben die Pflicht, bei Durchfall und Infektionen umgehend den Vorgesetzten zu informieren.
- Periodisch werden intern und extern Hygieneschulungen abgehalten.
- Alle Reinigungsarbeiten werden in Kontrollblättern festgehalten, die mit Unterschrift versehen werden.
- Die Kühl- und Tiefkühlgeräte werden täglich auf Temperatur und Verfalldaten überprüft, die Ergebnisse werden in einer Liste dokumentiert.
- Die Warenannahme erfolgt in der Schmutzschleuse. Die Lebensmittel werden kontrolliert, umgepackt, und sofort am entsprechenden Ort gelagert. Die Warenannahme wird in einer Tabelle dokumentiert.
- Siehe auch: [Hygienekonzept](#)

## Personelle Ressourcen und Interdisziplinarität

- Zum Team der Küche: siehe Stellenplan.
- Der Bereich Gastronomie bietet insgesamt drei Ausbildungsplätze an.
- Die Dienstleistungs- und Einsatzplanung erfolgt durch den Bereichsleiter und seine Stellvertretung.
- Auf interdisziplinären, bewohnerzentrierten Austausch und enge bereichsübergreifende Absprachen wird im Alterszentrum Wengistein grossen Wert gelegt.
- Der Bereichsleiter Gastronomie hat Kaderfunktion. Er nimmt wöchentlich an einer Bereichssitzung mit dem Zentrumsleiter und 14-tägig an einer Hotellersitzung teil.
- Einmal im Monat führen der Bereichsleiter Gastronomie und seine Stellvertretung Besprechungen mit den Stationsleitungen durch, an denen Themen rund um die Verpflegung der Bewohnenden erörtert werden.

März 2017

Rolf Flückiger, Bereichsleitung Gastronomie  
 Nina Schweizer, STV der Bereichsleitung Gastronomie  
 Esther Ludwig, Leitung Gerontologischer Dienst

Aktualisiert Mai 2020, RF&EL

© AZW betrachtet die Ausformulierungen in diesem Konzept als geistiges Eigentum der Institution. Jeglicher Nachdruck, das Zitieren einzelner Sätze oder das Übernehmen von ganzen Textpassagen durch Externe zur Verwendung oder Weiterverwertung sind nur mit dem Einverständnis der Zentrumsleitung und unter Angabe der Quelle erlaubt.