

Verpflegungskonzept und Angebot

Dieses Konzept orientiert sich am Leitbild der Gesamteinstitution.

Zielsetzungen des Bereichs

- Die Gastronomie des Alterszentrums Wengistein bietet den BewohnerInnen 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 BewohnerInnen 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 BewohnerInnen 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 BewohnerInnen erhalten drei Hauptmahlzeiten, sowie Zwischenmahlzeiten auf Wunsch, auf ihren Stationen.
- Die Essenszeiten entsprechen weitgehend dem früheren Lebensstil der BewohnerInnen.
- 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 BewohnerInnen, 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 BewohnerInnen, stehen mindestens sechs Alternativen zur Verfügung.
- Auf ärztliche Verordnung erhalten die BewohnerInnen das ganze Spektrum an Diätkostformen.
- Im Falle von palliativer Versorgung von BewohnerInnen wird die Ernährung individuell zusammengestellt.
- 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 BewohnerInnen im Restaurant bestellt, oder auswärts gekauft und an den Tisch mitgebracht werden.

- Bei speziellen Anlässen, wie Weihnachten Silvester, Ostern etc. schenken wir unsern Bewohnern alkoholische Getränke aus.
- Feiert ein/e BewohnerIn einen Geburtstag, darf das ganze Menu im Voraus individuell ausgewählt werden und wird am Geburtstag von den Küchenverantwortlichen persönlich serviert.
- BewohnerInnen, 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 BewohnerInnen 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 Mitarbeitenden zugänglich ist. Der/die Tagesverantwortliche berücksichtigt die individuellen Wünsche bei der Ausgabe der Menüs.
- Im Anschluss ans Mittagessen werden die BewohnerInnen täglich vom Personal über ihre Wünsche bezüglich Nachtessen befragt.
- Die Mitarbeitenden berücksichtigen persönliche Wünsche der BewohnerInnen auch während dem Service und erfüllen diese so weit als möglich.
- Die Nachtessen-Auswahl wechselt saisonal und wird jeweils an einer Bewohner-Informationsveranstaltung gemeinsam mit den BewohnerInnen festgelegt
- Rückmeldungen zur Qualität der Verpflegung erhält die Küche:
 - direkt von den einzelnen BewohnerInnen 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 BewohnerInnen und Angehörigen
- Anregungen, Kritik und Wünsche werden ernst genommen und im Rahmen unserer Möglichkeiten berücksichtigt und umgesetzt. (siehe dazu das Grundsatzpapier „Bereichsübergreifendes Qualitätsmanagement im Alterszentrum Wengistein“)
- Die Einhaltung der Konzept- und Qualitätsvorgaben wird überprüft anlässlich von:
 - Teamsitzungen
 - Informationsordner (wird von den Mitarbeitenden täglich gelesen)

Dokumentation

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

- Informations-Ordner
- Wunschkost-Ordner BewohnerInnen
- 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 Mitarbeiter/innen 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 und unterschrieben.
- 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.

Personelle Ressourcen und Interdisziplinarität

- Zum Team der Küche siehe Stellenplan.
- Der Bereich Gastronomie bietet insgesamt drei Lehrstellen 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 täglich an einer Hotelleriesitzung teil.
- Einmal im Monat führen der Bereichsleiter Gastronomie und seine Stellvertretung Besprechungen mit den Stationsleitungen durch, an denen Themen rund um die Verpflegung der BewohnerInnen erörtert werden.

März 2017

Rolf Flückiger, Bereichsleiter Gastronomie

Nina Schweizer, STV der Bereichsleitung Gastronomie

Esther Ludwig, Leitung Gerontologischer Dienst und STV der Zentrumsleitung