



Aaron Haus der Gemeinschaft Verpflegungskonzept

Essen und Ernährung sind für Menschen jeden Alters von zentraler Bedeutung. So sollte die Ernährung ausgewogen, gesund und dabei auch schmackhaft und abwechslungsreich sein.

Die Ernährungsgewohnheiten sind ein deutlicher Ausdruck der Individualität, der Lebensgeschichte und auch oft der Religionen unserer Bewohner.

Die individuell bedarfsgerechte Versorgung mit Nahrungs- und Genussmitteln kann ein entscheidendes Kriterium für ihr Wohlbefinden und ihre Zufriedenheit sein.

Die Einnahme der Mahlzeiten in den Speisesälen der Wohnbereiche stellt auch immer einen kommunikativen Höhepunkt und ein wesentliches Element der Tagesstrukturierung dar.

Selbstverständlich besteht auf Wunsch auch die Möglichkeit, die Mahlzeiten im eigenen Zimmer serviert zu bekommen und zu sich zu nehmen.

Wir bieten in unserer Einrichtung täglich drei Hauptmahlzeiten, ein Nachmittagskaffee und zwei bedarfsorientierte Zwischenmahlzeiten an.

Frühstück, Nachmittagskaffee und Abendessen werden den Bewohnern durch das Pflegepersonal in Buffet-Form, oder an den Tischen angeboten.

Für Bewohner, die nicht am gemeinsamen Essen teilnehmen können oder wollen, bieten wir ganz individuelle Lösungen an.

Das Mittagessen servieren wir nach dem Schöpfsystem aus Wärmewagen. So hat jeder Bewohner die Möglichkeit die Größe und Zusammenstellung seiner Mahlzeit selbst zu bestimmen.

Im siebenwöchigen Rhythmus wechselt das Speisenangebot. Traditionelle Themen bilden dabei den Rahmen in der Auswahl der Gerichte. So wechseln sich freitags verschiedenste Fischgerichte ab und am Samstag ist traditionell Eintopftag. An anderen Tagen wird abwechseln bewährte Hausmannskost sowie auch neue Rezepte gereicht. Ein

Dessert rundet die Mahlzeiten ab. Auch Wunschesen unserer Bewohner finden einen Platz auf unserem Speisplan, oder werden ggf. individuell zubereitet.

Zusätzlich werden den Bewohnern kostenlose Zusatzgetränke wie Mineralwasser, Fruchtmischgetränke mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, Kaffee und Tee, als auch kostenpflichtige Getränke nach Hausangebot (§88, SGB XI; QMH, Dokument 3.30.) zur Verfügung gestellt.

In jedem Fall wird in unserer Einrichtung dafür Sorge getragen, dass die Verpflegung der Bewohner den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entspricht. Dem fühlt sich auch die CatSe GmbH verpflichtet, welche bei uns als externer Dienstleister die Verpflegung realisiert. Sie betreibt eine Großküche sowie Lagerräume im Erdgeschoss unserer Einrichtung, so dass die Auslieferung der Mahlzeiten mit Hilfe von Servierwagen und/oder Wärmewagen im Hause erfolgen kann.

Ein wöchentlich neuer Essensplan, der auf jedem Wohnbereich aushängt und ein Bestellsystem auf Basis einheitlicher, im Haus erarbeiteter Formulare (QMH, Dokument 3.07.) ermöglichen es den Bewohnern täglich zwischen zwei Vollkostmenüs, einer Schonkostmahlzeit und einer Diätmahlzeit zu wählen.

Hierbei werden sie durch die Mitarbeiter in den Wohnbereichen bei Bedarf aktiv unterstützt, so dass eine bedarfsgerechte Essensbestellung, welche Bewohnerwünsche, Diäten und auch religiöse Bedürfnisse berücksichtigt möglich ist. Eventuelle Sonderwünsche werden nach Möglichkeit ebenfalls realisiert.

Dieser Standard ist ein Bestandteil des Komplexes zur Umsetzung des „Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“.

Zur kompletten Abdeckung der notwendigen Anforderungen aus diesem Expertenstandard sind folgende Standards und Verfahrensanweisungen ebenfalls zu berücksichtigen:

- 4.2.0.04. Expertenstandard Ernährungsmanagement
- 1.4. Verpflegungskonzept
- 4.2.1.21. VA-Dokumentation MNA-Voranamnese und MNA-Anamnese
- 4.2.1.22. VA-Dokumentation Ernährungsmanagement nach Expertenstandard
- 4.2.2.1.19. Darreichung der Nahrung
- 4.2.2.8.1. Ernährung und Herkunft
- 4.2.3.1.14. VA-Essensbestellung
- 4.2.3.11. VA-Ernährungssicherung