



Verpflegungskonzept



... nach dem Motto:

„Schmackhaftes und Gesundes in einer familiären Atmosphäre genießen.“

Einleitung

Essen und Trinken sind lebensnotwendige Aktivitäten im Alltag. Sie erhalten und fördern die Gesundheit und Vitalität der Bewohner. Eine vertraute Esskultur in der Gemeinschaft regt den Appetit an, ebenso steigert ein genussvolles Essen die Ausgeglichenheit, das Wohlbefinden und die sozialen Kontakte der Bewohner. Die Mahlzeiten im Sunnuschii bilden die Grundstruktur des gesamten Tagesablaufes.

„Verpflegung heisst Begegnung“ Essen und Trinken begleiten viele Begegnungen.

Unsere Bewohner sollen sich im Sunnuschii wohlfühlen. Dazu gehört gutes Essen in der Gemeinschaft.

Das Verpflegungskonzept der Alterswohnung Sunnuschii beinhaltet die individuelle, altersgerechte, abwechslungsreiche, vielseitige und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken. Die Grundlage des Konzepts orientiert sich am Leitbild des Hauses.

Die Mahlzeiten im Sunnuschii sind auf die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner abgestimmt. Würde und Persönlichkeit jedes Bewohners werden respektiert.

Wir legen grossen Wert auf die Verwendung von saisongerechten, regionalen und frischen Produkten. Der eigene Hausgarten nimmt hier einen wichtigen Stellenwert ein. Der Menuplan ist über einen Zeitraum von 4 Wochen abwechslungsreich angepasst.

Ziele

- Sicherstellung einer bedarfs- und altersgerechten Kost sowie Gewährleistung von Diät- oder Sonderkost gemäss ärztlichen Verordnungen.
- Die Erhaltung und/oder Verbesserung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit unserer Bewohner durch ein bedarfsgerechtes, hygienisch einwandfreies und schmackhaftes Nahrungsangebot
- Saisonale Gerichte bereichern eine ausgewogene Ernährung – frische Produkte aus dem eigenen Gemüsegarten sind ein wichtiger Bestandteil davon
- Die Steigerung der Lebensqualität und Lebensfreude der Bewohner durch sensorisch besonders gute Speisenzubereitung unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse
- Die Gewährleistung von einem Verpflegungsangebot, welches bei kulturellen Werten und ethischen Hintergründen berücksichtigt wird
- Ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten aller Bewohner durch ein schmackhaftes Angebot an Essen und Getränken, das bedarfsdeckend ist und gleichzeitig auch von den Bewohnern akzeptiert wird

Essenszeiten

Frühstück:	individuell, nach Bedarf (während dem ganzen Vormittag)
Mittagessen:	12.00 Uhr
Z'Vieri:	ab 15.00 Uhr oder nach Bedarf
Nachtessen:	18.00 Uhr
Zwischenmahlzeiten:	individuell, nach Bedarf
Getränke:	über den ganzen Tag verteilt

Tischkultur

Jeder Bewohner hat im Essraum seinen festen Sitzplatz. Auf Wunsch werden Sitzplatzänderungen vorgenommen.

Der Speiseraum wird zusammen mit den Bewohnern in der Aktivierung jahreszeitlich dekoriert und die Tische einladend gestaltet.

Organisation

Geleitet wird der Bereich Verpflegung / Essen und Trinken vom Küchenverantwortlichen Joël Mathier, welcher über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch /EFZ verfügt. Nach Bedarf holt er sich bei unserer Diätköchin Ruth Tscherry (079/480 71 24) oder beim Diätkoch Andreas Williner, APH Saas-Grund (079/367 44 90) zusätzliche Informationen ein.

Die Pflege erfasst den Bedarf und die Bedürfnisse unserer Bewohner und gibt diese mündlich an die Küche weiter. Die Informationswand im Stationsbüro wird für den Informationsaustausch genutzt.

Rund um die Mahlzeiten bilden die Küche, die Hauswirtschaft und die Pflege zusammen mit unseren Bewohnern eine Tischgemeinschaft. Sie servieren, begleiten und unterstützen individuell nach Bedarf. Das Mittagessen und das Abendessen nehmen sie gemeinsam mit unseren Bewohnern ein.

Pflegeprozess

Das Assessmentinstrument „Mangelernährung“ bildet die Grundlage für die Risikoerfassung. Bei Mangelernährungsrisiken erfolgt eine Dokumentation in der Pflegeplanung. Dort werden Ressourcen, Probleme, Ziele und Massnahmen definiert. Besonderheiten, wie Vorlieben und Abneigungen werden bei der Definition der Pflegemassnahmen berücksichtigt. Die Evaluation des Pflegeprozesses erfolgt mit Hilfe von Gewichtskontrollen und Auswertungen der Beobachtungen seitens dem Team rund ums Essen.

Spezielles

- Wir achten auf genügend Flüssigkeitszufuhr. Während dem ganzen Tag stehen Getränke frei zur Verfügung
- Die Bewohner werden animiert, bei der Menügestaltung mitzuwirken. Sie dürfen ihre Wünsche anbringen
- Zum Geburtstag hat jeder Bewohner einen Menü- und Tortenwunsch frei.
- Die Bewohner beteiligen sich mit Freude am Rüsten von Früchten oder Gemüse, die für die Mahlzeit zubereitet werden
- Unsere Küche ist offen und im Essraum integriert, was sich auf die Bewohner positiv auswirkt. Es entstehen vermehrt Begegnungen, es wird kommuniziert und die Bewohner nehmen den Geschmack vom Essen wahr.

Die Vorgaben und die Wirksamkeit der Leistungen der Verpflegung werden anhand vom BESA und Kontrollblättern dokumentiert und überprüft.