



4.1.0

Konzept der Hauswirtschaft für die Küche

1. Rahmenbedingungen

1.1. Gesetzliche Grundlagen

Die Gesetzliche Grundlage für die Bereitstellung von Verpflegung in stationären Einrichtungen finden sich im Heimgesetz (§ 11), im SGB XI (§ 71, § 87) sowie in dem Wohn- und Betreuungsvertragsgesetz. Maßgebliche gesetzliche Grundlagen für die Bereitstellung, Verarbeitung und Herstellung von Nahrung ist das EU Lebensmittelhygienerecht, sowie das Infektionsschutzgesetz.

1.2. Diensterteilung

Die Einsatz- und Dienstplanung erfolgt durch die Hauswirtschaftsleitung. Auf Anweisung kann der Einsatz auch in anderen Bereichen erfolgen.

1.3. Arbeitszeiten

Die Wochenarbeitszeit von 39 Stunden wird in einer 5-Tage-Woche, im Schichtdienst erbracht.

1.4. Räumliche Ausstattung

Das Propsteialtenheim ist für Bewirtschaftung der Einrichtung eigenverantwortlich.

Die Küche besteht aus einem großen Raum und fünf Nebenräumen. In dem Hauptraum befinden sich die Kochkessel, die Kombidämpfer und die Kippbratpfanne. Ein Nebenraum wird als Aufenthaltsraum für die Mitarbeiter der Küche genutzt. Im nächsten Raum ist die kalte Küche untergebracht, dann folgt die Abwaschküche. Ein weiterer Nebenraum wird für die Trockenlagerung für die Vorräte genutzt. Der fünfte Raum wird für die Lagerung der Reinigungsmittel genutzt, dort ist auch die Technik untergebracht

2. Ziele

2.1. Bewohner bezogene Ziele:

Die Gesunderhaltung beziehungsweise Besserung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit von Bewohner und Gäste. Die Steigerung von Lebensqualität und Lebensfreude durch Berücksichtigung individueller Bedürfnisse und Wünsche. Eine Gewährleistung eines bedarfsgerechten, ernährungsphysiologisch hochwertigen, hygienisch einwandfreien und schmackhaften Nahrungsangebots. Die Berücksichtigung von ethischen und kulturellen Werten von Bewohnen. Eine Förderung der Selbständigkeit und Mithilfe im Bezug auf die Nahrungsaufnahme. Eine Wahlmöglichkeit zum Ort der Speiseaufnahme. Wenn eine unzureichende Aufnahme von Speisen und Getränken erkannt wird, wird eine angemessene Hilfestellung sichergestellt.

2.2. Mitarbeiterbezogene Ziele:

Ziel ist es, die Gesundheit und Zufriedenheit der Mitarbeiter zu erhalten. Wir achten auf ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und setzen nur zweckmäßiger und einwandfreier Betriebs- und Hilfsmittel um die Maßgaben zur Arbeitssicherheit sicher zu stellen. Die Zufriedenheit der Mitarbeiter erhalten wir durch Mitarbeiterorientierte Gestaltung der Arbeitsinhalte und Arbeitszeiten. Die Arbeitsabläufe sind durch festgelegte Arbeitspläne erläutert. Die Förderung von Selbständigkeit und Motivation ist eine wichtige Aufgabe in diesem Haus. Ein Bewohner orientiertes Verhalten, Toleranz und Hilfsbereitschaft im Umgang mit den Bewohnern wird gefördert. Die Anerkennung der geleisteten Arbeit, die Förderung der Fähigkeiten und die Persönlichkeitsentwicklung sind gegeben.

2.3. Einrichtungsbezogene Ziele:

Die Sicherstellung eines bedarfsgerechten Angebotes durch die Einhaltung eines sinnvollen und ökonomischen Arbeitsablaufs. Die Werterhaltung von Geräten und Hilfsmittel fördern. Es ist eine

Freigabe	Bearbeiterinnen	Version	Datum der Freigabe	Seite
Hr. Fenker	Fr. Bunge	2	27.05.2011	1 von 5
© Propsteialtenheim Bad Segeberg \\Server\Offener Ordn\QM Handbuch\4. Hauswirtschaft\4.1.0 Hauswirtschaftliches Konzept Küche.doc				



4.1.0

Konzept der Hauswirtschaft für die Küche

zweckmäßige Ausstattung der Küchenräume gegeben. Eine Qualitätssicherung und –weiterentwicklung ist in unserem Haus vorhanden. Die Einhaltung der Fürsorgepflicht für die Mitarbeiter zur Erhaltung ihrer Gesundheit und Arbeitskraft und die Verringerung von Arbeitsausfallzeiten ist gegeben.

Durch unser hochwertiges Leistungsangebot möchten wir ein positives Image bei Bewohnern/innen, Angehörigen und der Öffentlichkeit erzielen.

3. Kommunikation und Information:

3.1. Morgenrunde

Die tägliche Morgenrunde mit allen Bereichen des Hauses (Heimleitung, PDL, Stationsleiter, Haustechnik, Mitarbeiter der Verwaltung und der Hauswirtschaft) findet um 8.15 Uhr auf der Empore statt. Die Rückmeldung von der Morgenrunde an die Mitarbeiter der Küche findet nach der Morgenrunde statt.

3.2. Teambesprechungen

Einmal im Monat findet ein Austausch zwischen den Mitarbeitern und der Hauswirtschaftsleitung statt.

3.3. Emporengespräch

Einmal im Monat findet ein Austausch zwischen Bewohnern/innen und der Hauswirtschaftsleitung statt. Dieses Gespräch findet auf der Empore statt. Dazu werden die Bewohner per Aushang eingeladen.

3.4. Wohnbereiche

Es gibt ein Formular für die Essenwünsche (Änderung von Speisen der Bewohner), dass von den Wohnbereichen ausgefüllt wird.

Wenn die Küche nicht mehr besetzt ist, können die Wohnbereiche Mitteilungen in den Briefkasten der Küche einwerfen. Dieser Kasten wird an jeden Morgen vom der HWL oder der Stellvertretung geleert.

3.5. Direkte Gespräch mit den Bewohnern

Jeder Bewohner kann zu seinem Geburtstag sein Wunschessen bestellen. Die HWL oder die Stellvertreterin sucht daher vor dem Geburtstag den Bewohner auf und spricht den Speisewunsch ab.

Bei Einzügen geht die HWL oder die Stellvertreterin zu dem Bewohner und nimmt die Essenwünsche auf.

4. Produktion und Bereitstellung

4.1. Grundsätze der Zubereitung

Die Beschaffung der Lebensmittel sowie der Einkauf des Inventars obliegen der Hauswirtschaftsleitung. Alle Speisen werden in der Küche hergestellt und portioniert. Wir legen großen Wert auf eine abwechslungsreiche, jahreszeitliche und ernährungsphysiologische wertvolle Ernährung. Daher werden frische Produkte, die von Lieferanten aus der Umgebung kommen, verarbeitet. Nur ein kleiner Teil an Convenience (arbeiterleichternde Essenszutaten oder Fertiggerichte) werden verwendet.

Unsere diätisch geschulte Fachkraft steht allen Bewohner und Angehörigen bei Fragen der Ernährung und bei der Zusammenstellung einer Diät bzw. bei einer Mangelernährung beratend zur Seite.

Freigabe	Bearbeiterinnen	Version	Datum der Freigabe	Seite
Hr. Fenker	Fr. Bunge	2	27.05.2011	2 von 5
© Propsteialtenheim Bad Segeberg \\Server\Offener Ordn\QM Handbuch\4. Hauswirtschaft\4.1.0 Hauswirtschaftliches Konzept Küche.doc				



4.1.0

Konzept der Hauswirtschaft für die Küche

Bei Mangel- und Unterernährung oder bei größerem Gewichtsverlust wird von der Küche eine Sonderkost aus eigener Herstellung, Energie Drinks oder hochkalorische Nahrung angeboten.

Der Beschäftigungstherapeut führt in unregelmäßigen Abständen auf den Wohnbereichen einzelne Veranstaltungen wie z.B. Kuchen und Kekse backen, Grütze kochen, Obst oder Gemüse schneiden usw. durch

4.2. Präsentation der Mahlzeiten

Die Gestaltung unseres Speisesaales wird von der HWL und einer Mitarbeiterin durchgeführt. Es gibt jahreszeitliche Dekorationen für den Speisesaal. Für jede Veranstaltung wird die Dekoration entsprechend dem Motto gestaltet.

Die Mahlzeiten der Bewohner auf den Wohnbereichen werden von dem Mitarbeiter der Küche, nach Absprache mit dem Bewohner oder der Pflegekraft, geschnitten oder püriert und im Tablettsystem fertig bereitgestellt. Die Mitarbeiter der Wohnbereiche servieren dort den Bewohnern das Essen.

Im Speisesaal werden das Frühstück und das Abendbrot in Büfettform angeboten. Die Bewohner die nicht mehr in der Lage sind, sich eigenständig am Büfett zu bedienen, bekommen einen fertig angerichteten Teller nach ihren Wünschen angereicht. Die anwesende Servicekraft steht jederzeit zur Verfügung und kann so auf individuelle Wünsche eingehen.

Das Mittagessen wird in Schüsseln, aus denen sich die Bewohner selber ihre gewünschte Portion an Speisen auf ihren Teller füllen können, an jedem Tisch serviert. Die Servicekräfte im Speisesaal stehen den Bewohnern, die Hilfe beim Auffüllen benötigen, zur Seite.

4.3. Mahlzeiteinnahme

Die Mahlzeiten werden auf den Wohnbereichen in einer kleinen Essgruppe und selbstverständlich auf Wunsch auch im eigenen Zimmer serviert.

In dem zentral gelegenen Speisesaal hat jeder Bewohner einen Platz. Dort liegt eine Servientasche, die mit seinem Namen gekennzeichnet ist.

Für die Mahlzeitaufnahme stehen den Bewohnern folgende Zeitkorridore zur Verfügung:

Frühstück: 7:30 Uhr bis 8:45 Uhr; bis 10:00 Uhr gibt es einen Spätfrühstückertisch

Mittagessen: 11:45 Uhr bis 12:30 Uhr im Speisesaal, ab 11:30 auf den Wohnbereichen

Kaffee: ab 14:00 Uhr

Abendessen: 18:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Die Zeiten können nach Absprache auch geändert werden, wenn z.B. ein Arztbesuch die Nahrungsaufnahme zu den vorgesehenen Zeiten nicht möglich macht.

4.4. Speiseangebot im Propsteialtenheim

Detaillierte Beschreibung des Speiseangebotes bietet das QM-Handbuch Formular 4.1.2

- Frühstück

- Mittagessen

Es wird ein Menü für Vollkost, Diabetes und Schonkost angeboten. Der Speiseplan sollte sich nicht alle 4 Wochen wiederholen, daher werden die Speisepläne mit vorhergegangenen Wochen abgestimmt. Wenn bei einem Wunschessen eine Wiederholung auftreten sollte, wird eine Beilage geändert oder ergänzt.

- Abendessen

Freigabe	Bearbeiterinnen	Version	Datum der Freigabe	Seite
Hr. Fenker	Fr. Bunge	2	27.05.2011	3 von 5
© Propsteialtenheim Bad Segeberg \\Server\Offener Ordn\QM Handbuch\4. Hauswirtschaft\4.1.0 Hauswirtschaftliches Konzept Küche.doc				



4.1.0

Konzept der Hauswirtschaft für die Küche

- Finger Food
Auf den Wohnbereichen wird salziges und süßes Finger Food für Demente Bewohnern und Bewohner mit gesteigertem Bewegungsdrang angeboten.
- Sonderkost
Besondere Kostformen bei Mangel-, Unterernährung, Kau- u. Schluckbeschwerden werden durch die Küche zur Verfügung gestellt. Unsere Köchin ist als diätisch geschulte Fachkraft für die Erstellung der Nährwertberechnung zuständig.

4.5. Getränkeangebot im Propsteialtenheim

Auf der Empore befindet sich ein Kaffeeautomat, an dem sich Besucher gegen Entgelt bedienen können. Für unsere Bewohner steht auf dem Wohnbereich jederzeit warme Getränke zur Verfügung.

Im Speisesaal, in der Halle, auf jedem Wohnbereich und auf der Empore steht ein Saftautomat mit verschiedenen Sorten Saft, an denen sich jeder Bewohner selbstständig bedienen kann.

Im Speisesaal werden die Getränke teilweise eingeschenkt oder auf Wunsch der Bewohner in einem Kännchen auf den Tisch zur Selbstbedienung angeboten.

Auf den Wohnbereichen bieten wir 3 verschiedene Sorten Mineralwasser (Classik, Medium und Still) an.

Apfelsaft, Orangensaft sowie Malzbier, Bier und Cola erhalten die Bewohner auf Wunsch.

Falls ein Bewohner etwas anderes zu Trinken wünscht wird die Küche dies gegen Kostenerstellung besorgen.

4.5.1. Frühstück und Spätfrühstückertisch

Bohnenkaffee, Schonkaffee, Milch heiß oder kalt, Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Fenchel oder Früchte), Karottensaft, Sauerkrautsaft, Tomatensaft, Buttermilch und Fruchtsaft.

4.5.2. Mittagessen

Fruchtsaft oder Wasser.

4.5.3. Am Nachmittag

Bohnenkaffee, Schonkaffee, Tee oder Saft.

4.5.4. Abendbrot

Milch warm oder kalt, verschiedene Teesorten (Schwarz, Pfefferminz, Malve, Kamille, Fenchel oder Früchte) sowie Brühe, Saft oder Wasser.

5. Weiter Angebote

5.1. Feste und Veranstaltungen

In unserem Haus werden Feste an Fasching, im Sommer, zu Weihnachten (sowohl auf den Wohnbereichen als auch im Speisesaal) und an Silvester gefeiert.

Zu den Jahreszeiten werden verschiedene Veranstaltungen angeboten wie, Frühlingssingen, Matrosenfest, Wandertag, Herbstsingen, Laternenfest und Kuchenbacken mit den Bewohnern auf den Wohnbereichen. Zum Weihnachtsfest werden Kekse gebacken.

Eine Besonderheit ist die Ausstellung der von den Bewohnern selbst gemalten Bilder mit einer Eröffnungsfeier auf der Empore.

Freigabe	Bearbeiterinnen	Version	Datum der Freigabe	Seite
Hr. Fenker	Fr. Bunge	2	27.05.2011	4 von 5
© Propsteialtenheim Bad Segeberg \\Server\Offener Ordn\QM Handbuch\4. Hauswirtschaft\4.1.0 Hauswirtschaftliches Konzept Küche.doc				



4.1.0

Konzept der Hauswirtschaft für die Küche

Bewohner können ihren Geburtstag, goldene Hochzeit, diamantene Hochzeit oder jede andere Familienfeier hier im Haus veranstalten. Die Hauswirtschaftleitung sowie unsere Küche übernehmen die Planung mit dem Bewohner und deren Angehörigen. Die jeweiligen Wünsche werden von uns dann nach Möglichkeit umgesetzt.

Das Propsteialtenheim richtet für jeden Bewohner bei seinem 90./100. Geburtstag einen Empfang mit Schnittchen oder als Kaffeenachmittag aus. Dazu kann jeder Bewohner bis zu 20 Gäste einladen.

6. Änderungsdienst

Für Änderungen an dem Konzept ist ausschließlich die Heimleitung und Funktionsbereichsleitungen zuständig.

7. Verbindliche Querverweise

4.1.2 Speiseangebot

12.3.0 Besprechungsmatrix

Freigabe	Bearbeiterinnen	Version	Datum der Freigabe	Seite
Hr. Fenker	Fr. Bunge	2	27.05.2011	5 von 5
© Propsteialtenheim Bad Segeberg \\Server\Offener Ordn\QM Handbuch\4. Hauswirtschaft\4.1.0 Hauswirtschaftliches Konzept Küche.doc				