Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 70 (1999)
Heft: 7-8

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

GASTRONOMIE IM ALTERS- UND PFLEGEHEIM – EINE INTERDISZIPLINÄRE AUFGABE

Von Beatrice Albiez, Leiterin Ernährungsberatung, KGS AG

Stellen Sie sich vor, Sie sind alt oder behindert. Wann möchten Sie das Frühstück serviert erhalten? Was wünschen Sie sich auf den Mittagstisch? Wo möchten Sie Ihre Mahlzeiten am liebsten einnehmen? Und mit wem zusammen? Bereitet Ihnen das Kauen Mühe oder müssen Sie eine Diät einhalten? Möchten Sie sich einfach an kulinarischen Genüssen erfreuen und Ihre Gesundheit erhalten? Welchen Ansprüchen hat dann die Küche zu genügen? Diese und eine Menge anderer küchen- und ernährungsspezifischer Fragen gilt es in einem Alters- und Pflegeheim bei der täglichen Arbeit auf verschiedensten Ebenen zu beantworten, zu klären, und letztlich zufriedenstellend zum Wohle der Bewohnerinnen und Bewohner in die alltägliche Praxis umzusetzen.

Stellenwert der Ernährung

Es ist nichts Neues, wenn ich festhalte, dass die Ernährung im Alltag von Heimbewohnern einen zentralen Stellenwert erfüllt.

Essen bedeutet für sie:

- Genuss und Freude
- Eine willkommene Abwechslung im Tagesablauf
- Gibt dem Tag eine Struktur
- Fördert die sozialen Kontakte

Im Zuge des heutigen, gegenüber früher grösseren Ernährungsbewusstseins und der veränderten Genussgewohnheiten wird auch von Bewohnerinnen und Bewohnern sowie deren Angehörigen bereits bei der Wahl einer betreuenden Institution auf das Angebot bei der Mahlzeitengestaltung und bei der Zusammenstellung der Ernährung geachtet und Wert gelegt. Speisenangebot und -qualität bilden entscheidende Image-Träger für Alters- und Pflegeheime. Es ist jene Visitenkarte, die jeder Bewohner und jeder Besucher zu beurteilen wagt.

In diesem Bereich sind deshalb hohe Anforderungen an Leitung und Personal gestellt, die mit geeigneten Mitteln und allenfalls Checklisten gemeistert werden können.

Grundsätzliche Überlegungen zur Ernährungssituation

Sicher haben Sie sich des öfteren Gedanken gemacht, welche Verantwortung Sie im Bereich der Ernährung für die Bewohnerinnen und Bewohner Ihres Heims übernehmen.

In Ernährungsfachkreisen geht bekanntlich das Wort um, dass jeder zweite Bewohner im Alters- und Pflegeheim mangelernährt sei. Das kann vielerlei Ursachen haben und muss nicht zwangsläufig an der Küche liegen: Die Nahrungsaufnahme und -verwertung ist durch komplexe körperliche Gebrechen oder durch medikamentöse Nebenwirkungen gestört, alteingespielte Essgewohnheiten verhindern ausgewogene, d.h. bewusste Ernährung. Essrhythmus und sogar Tischsitten gehören zu jahrzehntelang eingeübten Normen und können die Nahrungsaufnahme ebenfalls beeinflussen.

Die Ernährung in Heimen hat demzufolge nicht nur eine gastronomische, sondern sehr stark auch eine soziale Komponente. In kleineren Heimen oder in spezifischen Zielgruppen kann das Kochen und damit die Heimküche sogar Bestandteil des allgemeinen Aktivierungsprogramms sein, was wiederum hohe Sozialkompetenz beim Küchenpersonal erfordert.

All diesen Faktoren und Einflüssen gilt es Rechnung zu tragen.

Einerseits stehen der Genusswert des kulinarischen Angebots und die Gaumengewohnheit für die Bewohner des Heims im Vordergrund, weil diese einen wichtigen Faktor für das Lebensgefühl darstellen. Andererseits sind Küchenverantwortliche verpflichtet, das Ernährungsangebot auf die Erhaltung der Lebensqualität, d.h. der Gesundheit auszurichten.

Mangelernährung kann die Entstehung von Krankheiten begünstigen und sich negativ auf den Genesungsprozess oder Krankheitsverlauf auswirken.

Als Heimleiterin oder Heimleiter müssen Sie wissen, ob in Ihrer Institution die pürierte Kost mit Supplementen angereichert wird, oder aus welchem Grund viele Bewohner nur halbe Portionen essen. Am Küchenverantwortlichen liegt es, den Nährstoffbedarf seiner Gäste zu kennen und diesen allenfalls auch bei halben Portionen abzudecken.

Eine umfassende Ausbildung im Bereich Ernährungswissen scheint mir deshalb gerade für direkt betroffenes Heimpersonal unumgänglich.

Um den Bewohnern eine angepasste Ernährung anzubieten und im Markt konkurrenzfähig zu bleiben, ist der Ernährung ein hoher Stellenwert einzuräumen. Dies fordert auf Heimleitungsebene die Entwicklung einer für das Alters- und Pflegeheim gültigen Ernährungsphilosophie, die im Leitbild der Institution verankert werden muss. Dabei spielen nebst den Bedürfnissen der Bewohner sicher auch wirtschaftliche Aspekte eine bedeutende Rolle. Die entwickelten Leitgedanken zur Ernährung sollten ins Gastronomiekonzept erkennbar einfliessen und, «last but not least», von allen betroffenen Abteilungen und Personen gelebt und umgesetzt werden.

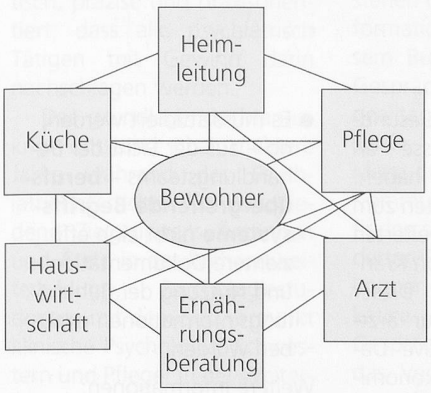
Hier eine nicht vollständige Aufzählung von Themen, zu denen im Gastronomiekonzept eines Heims Aussagen gemacht werden sollten:

- Angebotsgestaltung unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen Aspekten der Altersernährung
- Präsentation der Speisen und Service
- Wirtschaftlichkeit
- Ökologie
- Mitarbeiterqualifikation

Aufgabenbereiche und Zusammenarbeit

Eine enge interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen Heimleitung, Pflege, Küche und Service sowie evtl. Ernährungsberatung und Arzt trägt dazu bei, den Bewohnern und Gästen ein ernährungsphysiologisch sinnvolles, genuss- und erlebnisreiches Mahlzeitenangebot zu offerieren. Im betriebsspezifischen Gastronomiekonzept gilt es, Ziele, Auf-

gaben und Kompetenzen jener Personen zu regeln, die mit dem Essen der Bewohner in irgendeiner Form konfrontiert sind.



Die Grafik soll Hinweise geben, welche Aufgaben in die Kompetenzbereiche der einzelnen Abteilungen fallen können. Im Zentrum des Geschehens stehen immer die Bewohner.

Mögliche Aufgabenbereiche der am Essen beteiligten Personen

Heimleitung

- Aussagen im Leitbild zum Speisen- und Getränkeangebot und zur Ernährungsphilosophie
- Gefäss schaffen zur Überprüfung des Angebotes
- Überprüfung des Ist-Zustandes und entwerfen des Soll-Zustandes
- Informationsfluss innerhalb des Betriebes festlegen und sicherstellen
- Überprüfung der Wirtschaftlichkeit und Festlegen der dafür benötigten Instrumente
- Gastronomie als Marketingfaktor einsetzen

Küche

- Menüplanung aufgrund betriebsspezifischer Richtlinien
- Fachgerechte Umsetzung des geplanten Angebotes
- Umsetzen diätetischer Richtlinien
- Erstellen betriebsspezifischer Dokumente und Hilfsmittel
- Erstellen von Rezepturen, Kalkulationen und evtl. Nährwertberechnungen
- Präsentation der Speisen
- Planung von Spezialwochen (Abwechslung)
- Überprüfung der Wirtschaftlichkeit
- Allenfalls Einbezug von Bewohnerinnen in den Küchenablauf (Aktivierungsprogramm)

Pflege

- Umfassende Information an die Bewohner bezüglich des Speisen- und Getränkeangebotes, der Essenszeiten usw.
- Erfassen der Ernährungsgewohnheiten bei Eintritt in das Alters- und Pflegeheim
- Regelmässiges Erfassen des Ernährungszustandes von Bewohnerinnen und Bewohnern
- Kontinuierliche Überprüfung der Kostformen und Portionengrössen
- Auswahl und Einsatz von geeigneten Hilfsmitteln bzw. personellen Ressourcen zur Mahlzeiteneinnahme

Hauswirtschaft

- Professioneller Service
- Gestaltung des Speisesaales / Atmosphäre schaffen
- Aufmerksamkeit den Bewohnern gegenüber
- Beachten hygienischer Gesichtspunkte im Speisesaal
- Berücksichtigung von Traditionen und Normen

Ernährungsberatung

- Definition von Anforderungen an die Altersernährung unter Berücksichtigung der betriebsspezifischen Bedürfnisse
- Erstellen von diätetischen Richtlinien
- Unterstützung beim Erstellen betriebsspezifischer Dokumente und bei der fachgerechten Umsetzung
- Verantwortung für Weiterbildungen im Ernährungs- und Diätetikbereich
- Ansprechperson in Diätetikfragen
- Einleitung von Massnahmen zur Verbesserung des Ernährungszustandes
- Beurteilung des Ernährungszustandes der Bewohner

Arzt

- Verordnung von Ernährungstherapien und Diäten
- Bei Bedarf, Beurteilung des Ernährungszustandes der Bewohner

Wer ist zuständig für die optimale Ernährung und zeitgemässe Gastronomie?

Diese Frage lässt sich aus meiner Erfahrung oft nicht leicht beantworten. Ist es die Heimleitung, der Küchenchef, die Ernährungsberatung oder die Leitung Hauswirtschaft? Wer verfügt über das erforderliche Know-how und die nötigen Ressourcen oder hat spezielles Interesse am Thema?

Die Verantwortung muss letztlich und idealerweise von allen an der Planung und Zubereitung des Essens beteiligten Personen getragen werden. Ernährung ist in diesem Sinn eine interdisziplinäre Aufgabe. In der gesamten Institution muss ein echtes Interesse bestehen, der Ernährung der Bewohnern einen wichtigen Stellenwert einzuräumen, wenn die Aussagen im Leitbild nicht leere Worte bleiben sollen.

Der Entwicklung einer guten, praxisnahen Grundlage für die Gastronomie eines Alters- oder Pflegeheimes geht meistens ein längerer Prozess voraus, der durch irgend jemanden, idealerweise jedoch durch die Heimleitung selbst, in Gang gebracht wird. Entscheidend ist nicht, wer die Initiative ergreift, sondern, dass sich alle am Essen beteiligten Personen für eine gesunde und genussvolle Ernährung der Bewohner einsetzen und verantwortlich fühlen.

Zur Autorin: Beatrice Albiez ist Leiterin Ernährungsberatung KGS AG, Zürich. Sie ist Dipl. Ernährungsberaterin SRK, Dipl. Erwachsenenbildnerin AEB und weist viel Berufserfahrung auf:

- Ernährungsberaterin am Kantonsspital Aarau
- Lehrerin an der Schule für Ernährungsberaterinnen, Inselspital Bern
- Ernährungsberaterin am Bezirksspital Affoltern am Albis (Teilzeit)
- Tagungsverantwortliche im SV-Service, Zürich
- Prüfungsexpertin Lehrgang für Spital- und Heimköche
- Mitglied der Arbeitsgruppe – Lehrgang zur Vorbereitung auf die Berufsprüfung für Köche/Köchinnen der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
- Leiterin Ernährungsberatung KGS AG, Zürich

Anschrift der Verfasserin:
KGS AG, Beatrice Albiez,
Forchstrasse 41, 8032 Zürich

Das Gurken-Kochbuch

Beatrice Aepli / Midena Verlag

96 Seiten, 30 Farbbilder. Fr. 19.–

Ob sich mit diesem Buch wohl Köchinnen und Köche überzeugen lassen, dass die paar Gurkenscheiben im gemischten Salat – jahrein und jahraus – nicht das Gelbe vom Ei sind?! Schön wäre es.

Die Gurke ist ein wenig aufdringliches, aber trotzdem aromatisches Sommergemüse, das in der warmen und kalten Küche gute Figur macht. Ähnlich wie die Gewürzgurke durch Garen haltbar gemacht wird, ohne dadurch von ihrer Knackigkeit zu verlieren, kann auch die Salat- und Nostranogurke aus Freilandkulturen ohne «Verlust» gekocht werden. Die Gemüsefrucht wird damit zum beliebten Allrounder: Aus Gurken entstehen kleine Häppchen und Getränke zum Aperitif, Saucen und Dips, Salate und Vorspeisen; in der warmen Küche ist die Gurke einmal Begleiter, einmal Hauptgericht. Überschüsse aus dem Garten können sauer, süsssauer und salzig eingemacht werden.

Wegen ihrer harntreibenden Wirkungen – die Gemüsefrucht ist reich an Kalium – verspricht die Gurke zudem Linderung und Entlastung bei Krankheiten wie Gicht, Rheuma, Blasen- und Nierenleiden. Äusserlich angewandt, vitalisiert und strafft sie die Haut auf natürliche Art, zudem hilft sie bei Juckreiz und Insektenstichen.

ISBN 3-310-00325-6