



## **Konzept Hauswirtschaft / Küche**

Das Hospital zum Heiligen Geist gehört zu den wenigen kleinen Pflegeheimen, die noch eine eigene Küche haben und dies ist ein wesentlicher Schwerpunkt in unserem Konzept.

Das Thema „Essen“ spielt für unsere Bewohner im Tagesablauf eine wichtige Rolle. Um diesem zu entsprechen berücksichtigen wir:

- regelmäßige, flexible gestaltbare Tischzeiten
- gewohnte Tischnachbarn
- Aushang von übersichtlichen und gut lesbaren Speiseplänen (immer eine Woche im Voraus)
- Getränkeangebote und Getränkeauswahl (Getränkedispenster; Tee, Vitaminsäfte, Diätgetränk, Kaffeeautomat)
- Beachtung individueller Ernährungsgewohnheiten (Wahlmöglichkeiten schaffen)
- Schaffung einer angenehmen warmen, Atmosphäre (Tischkultur) durch entsprechende Gestaltung im Speisesaal (frische Tischdecken, Stoffservietten, Kerzen, Blumendekoration der Jahreszeit entsprechend)
- möglichst individuelle Verteilung der Mahlzeiten, Berücksichtigung einzelner Wünsche
- keine Verwendung von kleinen, nur schwer zu öffnenden Portionspackungen
- große Aufmerksamkeit des betreuenden Personals (ggf. Aufforderung, Anleitung, teilweise oder vollständige Hilfestellung bei der Nahrungszufuhr)
- vor dem Abendessen ab und zu ein Likörchen, Gläschen Rotwein zum Essen

Die täglichen Mahlzeiten sind abwechslungsreich und vielseitig, sowie ansprechend angerichtet. Diabetiker erhalten eine entsprechende Ernährung in Absprache mit dem behandelnden Arzt. Schonkost wird auf Wunsch oder ärztlicher Verordnung angeboten.

Ein besonderes Anliegen ist der persönliche Kontakt zu den Bewohnern, um Wünsche / Anregungen / Beschwerden auszutauschen.

### **Speiseplan:**

- wird wöchentlich ausgehängt / Immobile Bewohner erhalten den Speiseplan ausgehändigt bzw. werden in geeigneter Weise über das Speiseangebot informiert.
- das Speiseplanangebot ist saisonal gestaltet
- um möglichst frische Lebensmittel zu beziehen, arbeiten wir mit Obst- und Gemüselieferanten in der näheren Umgebung zusammen. (kl. Familienbetriebe / Höfe persönlich bekannt).

Es wird darauf geachtet, dass bei Einkauf und Verarbeitung von Lebensmitteln eine Gesundheitsgefährdung nach dem aktuellen Stand der Kenntnisse ausgeschlossen ist.

### **Essenszeiten:**

Frühstück:	07.15 – 09.00 Uhr im Wohnbereich
Mittagessen:	11.30 – 12.30 Uhr
Nachmittagskaffee:	13.30 – 15.30 Uhr
Abendessen:	16.30 – 18.00 Uhr
Spätmahlzeit:	bei Bedarf



**Das Frühstück** wird nach dem individuellen Wunsch des Bewohners zubereitet. (Tablettsystem mit Frühstückskarte, Änderungen jederzeit möglich).

Das Frühstück wird im Zimmer serviert.

Das Mittagessen wird nach Bedarf im Zimmer, Teeküche II. OG oder im Speisesaal serviert. Im Gewölbegang, vor dem Speisesaal, bieten wir die Möglichkeit des externen „Seniorenmittagstisches“ an aber auch Angehörige können gemeinsam mit dem Bewohner dort essen.

**Unser Mittagessen** ist auch als „Essen auf Rädern“ sehr gefragt und wird von verschiedenen ambulanten Pflegediensten bestellt und von deren ehrenamtlichen Mitarbeiter ausgefahren. Ebenso wird die Seniorenwohnanlage 2x wöchentlich (Di & Fr) von unserer Küche versorgt.

**Der Nachmittagskaffee** wird durch selbstgebackenen Kuchen oder Kekse bereichert und je nach Wunsch im Zimmer, im Gewölbegang oder Garten serviert.

**Beim Abendessen** besteht die Wahlmöglichkeit zwischen warmen und kalten Mahlzeiten auch Suppe und Brei.

Spezielle Kost (z.B. für Bewohner mit Schluckstörungen) wird nach individuellen Bedürfnissen angeboten.

Besonderen Wert legen wir auf ein abwechslungsreiches Getränkeangebot, da bei den Bewohnern ein verringertes Durstempfinden vorhanden ist, ausreichende Flüssigkeitszufuhr aber erforderlich ist.

Es reicht oft nicht aus Getränke zu Verfügung zu stellen, Anregung und Aufforderung ist nötig. (Flüssigkeitsbilanzen bei Bedarf)

Das Getränkeangebot reicht von Tee, Kaffee, Mineralwasser, Säfte, Bier bis zu einem ¼ Rot oder Weiß Wein.

## **Spätmahlzeiten / Zwischenmahlzeiten**

Auf ärztliche Anweisung oder auf persönlichen Wunsch bieten wir Zwischenmahlzeiten an. Diese bestehen in der Regel aus Frischobst, Joghurt, Wurst- oder Käsebroten bzw. bei Diabetikern Knäckebrot mit entsprechendem Belag.

### **Essen im Garten**

Unser Spitalgarten, der direkt an der Uferanlage liegt, dient in den Sommermonaten nicht nur der Geselligkeit und Kommunikation, sondern wird auch regelmäßig benutzt, um die täglichen Mahlzeiten im Freien einzunehmen.

Besonderer Schwerpunkt liegt hier, Möglichkeiten zu schaffen, dass auch die an Demenz Erkrankten und Rollstuhlfahrer die Mahlzeiten im freien einnehmen können.

Gerne sehen wir, wenn Bewohner gemeinsam mit ihren Angehörigen im Garten essen. (Essensmarken für Angehörige werden angeboten)

Auch Vereine wie z. B. die Seniorenbegegnungsstätte, Kirchenchöre, Bürgerkapelle, Jugendmusikschule, etc. nutzen unsere schöne Gartenanlage, um dort gemeinsam zu festen und zu feiern. Die nötige Verpflegung liefern wir in Absprache mit unserer Küchenleitung und dem jeweiligen Verein.



Hieraus ergibt sich ein enger, freundlicher Kontakt mit Vereinen und Gruppen, die uns dann gerne durch den Jahreskreis begleiten und Darbietungen oder Konzerte für unsere Hausgemeinschaft anbieten.

Höhepunkt seit vielen Jahren, ist unser traditionelles Sommerfest für die Hausgemeinschaft, deren Angehörige und Freunde des Hospitals.

Es zeigt sich dann immer wieder die herzliche Verbundenheit der Bevölkerung zum Altenpflegeheim Hospital zum Heiligen Geist.

Um den Mehraufwand für solche Feste zu bewältigen, stehen uns eine ganze Anzahl von Angehörigen, Freunden unserer Einrichtung und ehrenamtliche Helfer zur Verfügung, die somit ihre herzliche Verbundenheit zu unserem Haus deutlich machen.

Der Heimleitung und der Küchenleitung ist wichtig, dass in unserer Einrichtung ein hoher Wert auf gutes und schmackhaftes Essen gelegt wird.