

Sozialdienste gemeinnützige GmbH Elsterberg

Konzeption
Hauswirtschaft - Verpflegung

für das

Seniorenzentrum
„Franz Rohleder“

Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	3
2.	Unsere Ziele	4
3.	Leistungsbereich Verpflegung	4
3.1	Grundlegendes	5
3.2	Präsentation / Service	5
3.3	Speisenbereitstellung / Speisenzubereitung	6
3.4	Angebotene Kostformen / Sonderkostformen	7
3.5	Angebotene Mahlzeiten	8
3.5.1	Frühstück	8
3.5.2	Zweites Frühstück	9
3.5.3	Mittag	9
3.5.4	Nachmittagskaffee	10
3.5.5	Abendbrot	10
3.5.6	Spätmahlzeit	10
3.5.7	Zusatzleistungen	11
3.6	Speiseplangestaltung	12
3.7	Snacktische	12
3.8	Mangelernährung	12
4.	Getränke	13
5.	Veranstaltungen / Sonderleistungen	13
6.	Zusammenarbeit mit dem Heimbeirat	14
7.	Unsere Lieferanten	14
8.	Bedürfnisse / Wünsche der Bewohner	14
9.	Mitarbeiter – Innerbetriebliche Kommunikation	15
9.1	Mitarbeiter	15
9.2	Innerbetriebliche Kommunikation	18
10.	Hygieneanforderungen	18
10.1	Allgemeine Hygiene	18
10.2	Umgang mit Lebensmitteln (Produktthygiene)	19
10.3	Reinigung und Desinfektion	20
10.4	Schädlingsbekämpfung	21
10.5	Abfallentsorgung	21

1. Einführung

Das Verpflegungskonzept beinhaltet die individuelle, altersgerechte, abwechslungsreiche, vielseitige und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken und beschreibt die Handlungsgrundsätze der Mitarbeiter im Küchenbereich, welche auf dem Leitbild des Seniorenzentrums „Franz Rohleder“ in Elsterberg basieren.

Neben Wohnen und Pflegen ist die Verpflegung ein bedeutender Bereich in der stationären Versorgung des älteren Menschen. Besonders das Speisenangebot wird sehr intensiv und kritisch wahrgenommen. Es ist ein wichtiger Bestandteil für die Qualität in unserer Einrichtung.

Essen als sinnlicher Erlebnisbereich nimmt in unserem Leben eine zentrale Stellung ein. Geschmackempfinden, Gerüche, die optische Wahrnehmung spielen zusammen, um eine Speise zu beurteilen. Dieses Urteil bildet sich nicht allein durch die Speisenzusammensetzung, sondern auch durch die Umgebung, in der das Essen eingenommen wird und durch die Person, die das Essen serviert.

Unsere Küchenmitarbeiter sorgen für eine ausgewogene Ernährung und bieten nach den individuellen Wünschen und Bedürfnissen der Bewohner entsprechende Mahlzeiten in wohliger Atmosphäre an.

Den Leitlinien der Einrichtung folgend, stehen auch unsere Küchenmitarbeiter unter dem Anspruch, wahrzunehmen, was geäußert wird, die Menschen in ihrer Individualität so anzunehmen, wie sie sind, sie darin ernst zu nehmen und die Verpflegung mit Speisen und Getränken, entsprechend der gegebenen Möglichkeiten, gemeinsam mit ihnen zu gestalten. Sie orientieren sich bei der Betreuung der Bewohner an folgenden Grundsätzen:

- Der Bewohner steht im Mittelpunkt mit all seinen Bedürfnissen und Ressourcen
- Wir respektieren Würde und Persönlichkeit jedes Bewohners im Rahmen der uns zur Verfügung stehenden Möglichkeiten
- Qualität im Versorgungsbereich und Zufriedenheit unserer Bewohner setzt einen hohen Stellenwert.

Zielstellung um diese Grundsätze zu verwirklichen sind die Erbringung von hauswirtschaftlichen Leistungen sowie die Gewährleistung einer Ernährungstherapie bei untergewichtigen und mangelernährten Bewohnern, um nicht nur die Stabilisierung des Gewichts, sondern auch um die ganzheitliche Verbesserung des Ernährungszustandes zu gewährleisten.

Somit stellt auch eine adäquate Speisenverpflegung einen wichtigen Bereich der stationären Altenpflege dar.

2. Unsere Ziele

Auf der Grundlage der Ziele des Heimträgers haben sich auch die Mitarbeiter der Küche des Seniorenzentrums „Franz Rohleder“ verpflichtet, in ihrem Verhalten und Handeln die Menschen, die in unserem Heim leben, ihre Wünsche und Bedürfnisse wahrzunehmen, anzunehmen, ernst zu nehmen und ihr Leben gemeinsam mit ihnen zu gestalten.

Die Ziele, die wir in unserem Haus mit der Verpflegung verfolgen sind:

- Die Erhaltung bzw. Verbesserung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit unserer Bewohner durch ein optimales, ernährungsphysiologisch hochwertiges, bedarfsgerechtes, hygienisch einwandfreies und schmackhaftes Nahrungsangebot
- Die Steigerung der Lebensqualität und –freude der Bewohner durch sensorisch besonders gute Speisenzubereitung unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse
- Die Gewährleistung eines Speisenangebotes , das Berücksichtigung bei kulturellen Werten und ethischen Hintergründen findet
- Ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten aller Bewohner durch schmackhaftes, ansprechendes Speisen- und Getränkeangebot, das gleichzeitig bedarfsdeckend ist und die volle Akzeptanz unserer Bewohner findet.

Die ganzheitliche und individuelle Betreuung der Menschen in unserem Haus spiegelt sich somit auch im Verpflegungskonzept wieder, welches auch beschreibt, dass die Mitarbeiter im Verpflegungsbereich ebenfalls wichtige Ansprechpartner und Kontaktpersonen sind, um diese Betreuung adäquat sicherzustellen. Die für unser Haus formulierten Ziele sind auch in diesem Bereich maßgebend.

„Der Mensch ist das Maß aller Dinge“

Wir wollen durch die Beachtung der individuellen Bedürfnisse der alten Menschen unsere Aufgaben bei Betreuung, Versorgung, Pflege und Wohnen so erbringen, dass ihre höchstmögliche Zufriedenheit erreicht wird und sie sich bei uns wohlfühlen.

Auch für unseren Verpflegungsbereich gilt, dass es Rahmenbedingungen bezüglich rechtlicher Vorgaben, wirtschaftlicher Bedingungen sowie menschlicher Bedürfnisse und Fähigkeiten gibt, welche unser Handeln beschränken können. Sie werden selbstverständlich von uns beachtet und wir sehen diese Begrenzungen aber auch als eine Chance, die uns zum Wohl der Menschen in unserem Haus vor neue Herausforderungen stellt.

3. Leistungsbereich Verpflegung

Essen und Trinken haben einen zentralen Stellenwert für die Gesundheit und Wohlbefinden eines Menschen. Die täglichen Mahlzeiten stellen einen wichtigen

Bestandteil des Tagesablaufs dar. Verpflegung heißt für uns die individuelle, gesundheitsfördernde, altersgerechte, abwechslungsreiche, vielseitige und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken, unter der Berücksichtigung ein bedarfsgerechtes, ernährungsphysiologisch hochwertiges, hygienisch einwandfreies und schmackhaftes Nahrungsangebot bereit zu stellen.

3.1 Grundlegend gilt:

- Erhaltung und so weit möglich Verbesserung des körperlichen und geistigen Wohlbefindens der Bewohner
- Berücksichtigung der individuellen Wünsche und Bedürfnisse, des Selbstbestimmungsrechtes und der Ernährungsgewohnheiten sowie der kulturellen und religiösen Überzeugungen der Bewohner
- Gewährleistung einer vielfältigen, hygienisch einwandfreien und ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung unter Beachtung des Nähr- und Energiebedarfs der Bewohner
- Beratung der Bewohner im Hinblick auf eine gesunde und ausreichende Ernährung, ggs. Leistung der Hilfestellung
- Ernährungsempfehlungen bei Über- und Untergewicht, Diabetes Mellitus und anderer ernährungs- oder altersbedingter Einschränkungen
- Förderung der Selbständigkeit und Mithilfe in Bezug auf Nahrungszubereitung und –aufnahme
- Gewährleistung von Wahl- und Entscheidungsmöglichkeiten
- Information über das Verpflegungsangebot (z.B. durch Aushängen des gut lesbaren Speiseplanes)
- Transparente Darstellung von Serviceleistungen und ergänzende hauswirtschaftliche Leistungen
- Kurzfristige Änderungswünsche in besonderen Fällen werden soweit möglich realisiert
- Geltende Vorschriften, Verfahrensanweisungen, Richtlinien, Gesetze in Hinsicht auf Nahrungsmittellagerung, Temperaturkontrollen, Zubereitung, Lebensmittelhygiene, Umgang mit Gefahrenstoffen etc. werden von den Mitarbeitern eingehalten und durch stetige Weiterbildung sichergestellt
- Geeignete Verfahrensanweisung zur Vermeidung von Mangelernährung (Exsikkose, Kachexie) findet in unserem Haus Anwendung
- Verantwortungsbereiche und Aufgaben sind verbindlich geregelt und beschrieben
- Regelmäßige bereichsübergreifende Besprechungen werden durchgeführt
- Eine ausreichende Getränkeversorgung, mit warmen und kalten Getränken auch außerhalb der Mahlzeiten ist sichergestellt
- Bei Einzug neuer Bewohner wird den Informationsmappen immer auch ein aktueller Speiseplan hinzugefügt und die Essgewohnheiten der neuen Bewohner befragt und zeitnah in die Küchenorganisation eingearbeitet.

3.2 Präsentation / Service

Unser Servicepersonal ist bemüht einen gepflegten Restaurantstandard, mit persönlicher Note bei der Servierung der Mahlzeiten und bei der Zubereitung der Speisen einzuhalten. Durch freundliches und zuvorkommendes Auftreten des

Servicepersonals, sauberer und frischer Kleidung, gepflegtes Erscheinungsbild sowie ansprechender Tischgestaltung, speisengerechter Geschirrwahl und Garnierung der Portionen soll der Bewohner zum Essen angeregt werden.

Für unsere Bewohner besteht die Möglichkeit die Mahlzeiten je nach Wunsch in Tischgemeinschaften in unserem Speisesaal „Zur Toscana“ oder in den Bewohnerzimmern zu sich zu nehmen. Auch hier werden die individuellen Bedürfnisse, Gewohnheiten und Rituale des Bewohners berücksichtigt. Die benötigte Hilfestellung leistet das Pflegepersonal und ggf. das Küchenpersonal.

Zur Toscana

Sie können je nach Wunsch oder individuellen
Bedürfnissen die Mahlzeiten einnehmen ...

Frühstück	7.30	–	9.30 Uhr
Mittag	11.30	–	13.00 Uhr
Abendbrot	17.00	–	20.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

3.3 Speisenbereitstellung / Speisenzubereitung

Entsprechend den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung achten wir darauf, dass in ausreichendem Maße Nährstoffe, vor allem Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine angeboten werden. Um diese Nährstoffe bei der Zubereitung zu erhalten werden die Speisen möglichst im schonenden Garverfahren zubereitet.

Wir verarbeiten viele frische Produkte, so werden z.B. auch die Rohkostsalate in unserer Küche frisch zubereitet, abgeschmeckt und verfeinert. Auch unsere Suppen sind hausgemacht und besonders der von unseren Mitarbeitern in der Pfanne deftig zubereitete Braten sowie die auf traditionelle Weise gezogenen Soßen kommen bei unseren Essensteilnehmern stets gut an.

Konserven und Convenience-Produkte (Fertigprodukte) ergänzen die Lieferungen von Wurst, Käse, Fleisch, Fisch, frischem Obst und Gemüse sowie Molkereiprodukten, frischem Brot und Brötchen. Der Bezug von saisonbedingten, frischen Lebensmitteln aus der Region rundet unser Nahrungsmittelangebot ab.

3.4 Angebotene Kostformen / Sonderkostformen

Wir orientieren unser Angebot an den differenzierten Bedürfnissen unserer Bewohner. Dazu gehört bei Bedarf die Bereitstellung von gesonderten Diätformen ebenso wie die Zubereitung von Breikost (teilweise oder komplett püriert bzw. passiert).

Gern stellen wir mit der Pflegedienstleitung unseres Hauses bzw. in Anlehnung an den Diätkatalog eine speziell für die Bedürfnisse des Bewohners abgestimmte Diät zusammen. In diesem Katalog können alle im Alten- und Pflegebereich vorkommenden Kostformen aufgenommen werden.

Dies betrifft:

- Vollkost
- Leichte Vollkost
- Vegetarische Kost
- Passierte / pürierte leichte Kost
- Flüssige Vollkost
- Energie- und nährstoffdefinierte Diät (Reduktionskost, Diabetesdiät)
- Aufbaukost für untergewichtige Bewohner nach Nährwertberechnung
- Eiweißdefinierte Kost
- Elektrolytdefinierte Kost (natriumarm / kaliumarm / kalziumarm oder –reich)
- Sonderdiäten (purinarmer / ballaststoffarm oder –reich), etc.

Diese Sonderkostformen werden von unserem Küchenpersonal entsprechend den ärztlichen Diagnosen zubereitet.

Bewohner mit Normalkost können zwischen drei Menüvorschlägen auswählen sowie aus einzelnen Komponenten Menüs selbst zusammenstellen. Sonderkostformen werden aus den Menüs abgeleitet.

Definitionen der Kostformen

Vollkost

Die Vollkost ist die Ernährungsform für die Bewohner, die den Bedarf an essentiellen Nährstoffen deckt, in ihrem Energiegehalt den Energiebedarf berücksichtigt und in ihrer Zusammensetzung den üblichen Ernährungsgewohnheiten angepasst ist. Als Grundlage der Produktion gelten die jeweiligen Nährstoffempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für Senioren.

Leichte Vollkost

In der leichten Vollkost werden im Gegensatz zur Vollkost Lebensmittel und Speisen gemieden, die erfahrungsgemäß häufig Unverträglichkeiten auslösen, wie z.B. Hülsenfrüchte, Kohlprodukte, frittierte Speisen usw. Bei den Zubereitungsmethoden werden fettsparenden und schonenden Verfahren, wie z.B. Dünsten, Dämpfen, leichtes Braten bevorzugt.

Diätkost

Die Diätkost wird nach der jeweiligen Diätverordnung zubereitet.

Pürierte / teilpürierte / flüssige Kost

Indikation für diese Kost sind Erkrankungen im Mund-, Rachen-, und Speiseröhrenbereich. So sind Verengungen in der Speiseröhre, Entzündungen und Kau- und Schluckstörungen dafür verantwortlich, dass die Betroffenen die Speisen nur noch in pürierter Form oder flüssiger Form zu sich nehmen können. Diese Speisen werden aus der Vollkost, der leichten Kost oder der Diät abgeleitet.

Angereicherte Kost

In der heutigen Ernährungstherapie bei untergewichtigen und mangelernährten Bewohnern geht es nicht nur um die Stabilisierung des Gewichts, sondern auch um die ganzheitliche Verbesserung des Ernährungszustandes. Um dieses Ziel zu erreichen, wird auf Anforderung durch die Bezugspflegekraft nach der Berechnung des Grundumsatzes für ältere Menschen gemeinsam mit den Mitarbeitern der Küche ein Ernährungsplan mit Angaben des täglichen Gesamtenergiebedarfs ermittelt und im Bereich der Verpflegung umgesetzt.

Die Bereitstellung von Sondernahrung (z.B. Aufbaukost) ist nicht Bestandteil unseres Angebotes.

Gern führen wir auf Wunsch Beratungen für unsere Bewohner mit Ihren Angehörigen oder das Pflegepersonal durch.

3.5 Angebotene Mahlzeiten

Unsere Einrichtung bietet den Bewohnern 6 Mahlzeiten am Tag an. Die Bewohner können nach ihren individuellen Bedürfnissen ihre Mahlzeiten zu folgenden Zeiten einnehmen:

Frühstück	7.30	-	9.30	Uhr
Mittag	11.30	-	13.00	Uhr
Kaffee	14.00	-	14.45	Uhr
Abendbrot	17.00	-	20.00	Uhr
Spätmahlzeit	ab 21.00			Uhr

Des Weiteren steht ab 9.30 Uhr ein zweites Frühstück zur individuellen Verfügung bereit.

3.5.1 Frühstück

Zum Frühstück gibt es eine große Auswahl an Getränken und Speisen.

Getränke warm: Kaffee = Filterkaffee, Filterkaffee coffeinfrei, Milchkaffee
Tee = schwarz, Kamille, Kräuter, Hagebutte, Pfefferminz, Früchte
Milch = natur, Kakao

Getränke kalt: Mineralwasser still, medium, spritzig, Milch, Buttermilch

- Speisen:
- Brot (Mischbrot, Mehrkornbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Zwieback)
 - Brötchen (helle Brötchen, Milchbrötchen, Rosinenbrötchen, Mehrkornbrötchen)
 - Streichfett (Butter, Margarine, Diätmargarine)
 - Suppen (Milchsuppe, Haferflockensuppe, Grießbrei, Puddingsuppe)
 - Joghurt, Quark naturbelassen oder verfeinert, Pudding
 - Wurst (Streichwurst, Hartwurst, Frischwurstaufschnitt, roher / gekochter Schinken)
 - Käse (verschiedene Sorten Schnittkäse, Frischkäse naturbelassen oder mit Kräutern, Camembert)
 - Konfitüre (verschiedene Fruchtarten, Pflaumenmus), Honig, Nussaufstrich
 - Samstags ein gekochtes Frühstücksei

3.5.2 Zweites Frühstück

Im Rahmen des 2. Frühstücks werden den Bewohnern kleine Snacks und Getränke angeboten.

- Getränke:
- Mineralwasser, Säfte, Tee, Milchgetränke, Buttermilch
- Speisen:
- Milchprodukte (Joghurt, Pudding, Quarkspeisen)
 - Fruchtpüree, Götterspeise
 - Brot, Streichfett, Aufstrich oder Belag
 - Gebäck
 - verschiedene Obstsorten nach Saison

3.5.3 Mittag

Wir bieten Ihnen einen ausgewogenen und abwechslungsreichen Speiseplan an. Die Bewohner können täglich zwischen 2 Menüs wählen.

- Getränke:
- Mineralwasser, Säfte, Wein / Bier zu besonderen Anlässen

- Speisen:
- Bouillon, Suppen (kalt oder warm) als Vorspeise oder Hauptgang
 - Kartoffel oder Nahrungsmittel (Sättigungsbeilage)
 - Fleisch- oder Fischkomponente
 - vegetarische Speisen
 - fertige Schlachtfleischspeisen
 - kurzgebratene Fleischspeisen
 - Geflügel- oder Wildspeisen
 - Soßen
 - Gemüsebeilage und Salat (Frisch oder Tiefkühlkost)
 - süße Hauptgerichte
 - fleisch- und fischlose Gerichte

- Dessert:
- Kompotte, Süßspeisen, Frischobst, Eis

3.5.4 Nachmittagskaffee

Zum Kaffee werden unseren Bewohnern verschiedene warme Getränke sowie ein täglich wechselndes Angebot an Gebäck gereicht.

- Getränke: - Kaffee, Tee, Milchgetränke
- Speisen: - Kuchen (täglich wechselndes Angebot) hausgebacken oder von ortsansässigen Bäckern
- frisch gebackene Waffeln
- Brot, Streichfett, Aufstrich oder Belag

3.5.5 Abendbrot

Abendbrot bieten wir den Bewohnern im eigenen Zimmer oder in den verschiedenen Speiseräumen an. Die Bewohner auf den Zimmern erhalten das Abendbrot im Tablettsystem, im Speiseraum wird das Abendbrot durch das Küchen- bzw. Pflegepersonal am Tisch serviert.

- Getränke warm: - Tee, Kakao, Milch, auf Wunsch Kaffee
- Getränke kalt: - Mineralwasser, Säfte, Milchgetränke
- Speisen: - Brot (Mischbrot, Mehrkornbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Knäcke Brot)
- Brötchen (helle Brötchen, Mehrkornbrötchen)
- Streichfett (Butter, Margarine, Diätmargarine)
- Suppen (Milchsuppe, Haferflockensuppe, Puddingsuppe, herzhaft Suppen)
- Joghurt, Quark naturbelassen oder verfeinert, Pudding
- Wurst (Streichwurst, Hartwurst, Frischwurstaufschnitt, roher / gekochter Schinken)
- Käse (verschiedene Sorten Schnittkäse, Frischkäse naturbelassen oder mit Kräutern, Camembert)
- Gemüse und Obst als Garnitur
- Salate
- 1 bis 2 mal wöchentlich warme Komponenten

An warmen Sommertagen wird auf Wunsch auch gern Gegrilltes mit Salaten auf der Terrasse im gemütlichen Kreis mit anderen Bewohnern unter Sonnenschirmen serviert.

3.5.6 Spätmahlzeit

Speziell für Diabetiker bieten wir um ca. 21.00 Uhr eine Spätmahlzeit im eigenen Zimmer an. Diese wird durch die Pflegekräfte gereicht.

- Getränke: - Tee, Mineralwasser, Säfte

- Speisen:
- verschiedene Brotsorten
 - Streichfette
 - variierende salzige Aufstriche oder Beläge
 - Milchprodukte
 - Gebäck

3.5.7 Zusatzleistungen

Zu Feiertagen und traditionellen Anlässen werden im Rahmen der Verpflegung Zusatzleistungen angeboten (pro Bewohner), z.B.

Neujahr:	ein Glas Sekt
Fasching:	Pfannkuchen
Gründonnerstag:	grüne Komponente im Mittagsgesicht
Karfreitag:	Fischgericht
Osterfeiertage:	besonderes Menü und bunte Eier für die Bewohner
Ostersonntag:	Osterkörbchen für die Bewohner
Pfingstfeiertage:	besonderes Menü
1. Mai:	Rosterbraten
Sommerfest:	Kaffee, Tee, Kaltgetränke, Bowle, Bier, Radler, Roster, Steck, hausgemachter Kartoffelsalat
Adventssonntage:	Stollen und Weihnachtsgebäck zum Kaffeetrinken
Weihnachtsfeier:	Weihnachtsgebäck, Stollen, Glühwein, Weihnachtsbeutel für alle Bewohner
Heiligabend:	gemeinsames Kaffeetrinken aller Bewohner mit Kaffee, Stollen, Weihnachtsgebäck
Weihnachtsfeiertage:	besonderes Menü, Wein, besonderer Kuchen
Silvester:	gemeinsames Abendbrot aller Bewohner mit warm-kalten Buffet, Wein, Bier

Am jeweiligen Geburtstag des Bewohners kann dieser sich ein Wunschmenü wählen (Lieblingsspeise außerplanmäßig). Dieses wird in Absprache zwischen Bewohner und Küche zum Mittag oder Abendbrot serviert. Des Weiteren erhält jeder Bewohner zu seinem Geburtstag ein Eis.

Quartalsmäßig findet eine Geburtstagsfeier für die Bewohner im Speiseraum „Zur Toscana“ statt. Diese Feier wird durch die Ergotherapie organisiert, geplant und durchgeführt. Die Versorgung erfolgt durch die Mitarbeiter der Küche. Die Bewohner erhalten individuell Kaffee, Tee, Milch und kalte Getränke sowie verschiedenen Kuchen, Torte und Kleingebäck.

Für Sterbende wird Wunschkost und Verpflegung von Angehörigen, die den Sterbenden begleiten wollen kostenlos angeboten.

3.6 Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speiseplanes achten wir auf eine abwechslungsreiche Gestaltung. Durch das Angebot eines vielseitigen Speiseplans kann ein wichtiger Schritt in Richtung vollwertige Ernährung gewährleistet werden. Um die Ausgewogenheit der Nährstoffe innerhalb der Woche zu sichern, werden folgende Mindestanforderungen beachtet:

- wöchentlich ein qualitativ hochwertiges Fleischgericht
- wöchentlich ein Hack- oder Wurstgericht
- wöchentlich ein Eintopfgericht
- wöchentlich ein Fisch- oder Geflügelgericht
- evtl. ein süßes Hauptgericht
- täglich eine Gemüsebeilage
- Abwechslung in den Hauptkomponenten: mal Bratenfleisch, mal Gulasch / Geschnetzeltes, mal Paniertes
- Abwechslung bei der Fleischsorte: Schwein, Rind, Geflügel, Wild
- Abwechslung in der Reihenfolge der Beilagen
- farbliche Abwechslung und optisch ansprechende Kombinationen

Im achtwöchigen Rhythmus wechseln wir das Speisenangebot. Traditionelle Themen bilden dabei den Rahmen in der Auswahl der Gerichte.

Gerne sind bei den Senioren festgelegte Tage für bestimmte Menütypen gesehen. Für unseren Speiseplan haben wir daher folgende Richtlinien getroffen:

Montag: Eintopfgericht

Mittwoch: Nudelgericht, vegetarisches Gericht oder Hack-/Wurstgericht

Donnerstag: hochwertiges Fleischgericht (z.B. Braten, Roulade etc.)

Freitag: Fischgericht oder süßes Hauptgericht

Sonntag: hochwertiges Fleischgericht

An den anderen Tagen reichen wir je nach Jahreszeit abwechselnd bewährte Hausmannskost oder leichte bekömmliche Speisen.

Der Speiseplan wird wöchentlich in gut lesbarer Form rollstuhlfahrgerecht in jedem Wohnbereich ausgehängt und wird auf Wunsch zusätzlich in die Bewohnerzimmer gereicht.

3.7 Snacktische

Um unsere Bewohner zur Einnahme von Zwischenmahlzeiten und zum Trinken anzuregen stehen auf jeder Etage Snacktische mit verschiedenen Getränken, Obst, Joghurt und Gebäck nach den individuellen Wünschen unserer Bewohner bereit. Ebenso bieten wir hier Snacks in Form von Fingerfood für unsere dementen und hilfsbedürftigen Bewohner an.

Jeder Bewohner kann sich aus diesem Angebot selbstständig bedienen oder sich durch unsere Pflegekräfte diverse Snacks und Getränke reichen lassen.

3.8 Mangelernährung

Ein besonderes Problem stellt die Mangelernährung im Alter dar. Sie betrifft meist Hochbetagte und kranke, alte Menschen.

Bei Untergewicht hat der Körper nicht genügend Reserven falls Krankheiten auftreten.

Die Ursachen für Untergewicht können vielfältig sein: geistig, psychische Beeinträchtigung wie Demenz, Depressionen oder einfach Appetitlosigkeit. Gerade im Alter ist es schwierig einen Gewichtsverlust wieder auszugleichen. Wir kontrollieren 1x im Monat das Gewicht eines jeden Bewohners. Der errechnete Bodymaßindex (BMI) sollte zwischen 20 und 25 liegen. Liegt der BMI niedriger als 20 wird für den Bewohner ein Ernährungsprotokoll nach dem Tellermodell erstellt und das Gewicht 1 x wöchentlich kontrolliert. Kann der Bewohner die von uns angebotene Nahrungsmenge nicht mehr zu sich nehmen, reichen wir hochkalorische, nährstoffreiche Trinknahrung u.a.

Bewohner mit einer Ernährungssonde werden in unserer Einrichtung durch die Firma Carqueville versorgt. 1 x im Monat wird der Bewohner durch einen Mitarbeiter der Firma betreut und ein Therapieplan zu enteralen Ernährung erstellt, der mit dem behandelnden Arzt abgestimmt wird.

4. Getränkeversorgung

Neben den warmen Getränken zu den Mahlzeiten (Bohnenkaffee, Malzkaffee, Milchgetränke, versch. Teesorten) werden zusätzlich Mineralwasser, Säfte und Saftschorlen verschiedener Geschmacksnuancen und Buttermilch bereitgestellt.

Des Weiteren stehen jedem Bewohner in seinem Bewohnerzimmer Getränke nach Wunsch, wie z.B. Tee, Mineralwasser, Saft, Limonade und Schorle zur Verfügung.

Das sichert für jeden Bewohner die Möglichkeit seinen individuellen Getränkebedarf von mindestens 1,0 bis 2,0 Litern pro Tag zu decken.

Jeder Bewohner hat in unserer Einrichtung weiterhin die Möglichkeit, sich zusätzlich nach Wunsch Getränke seiner Wahl zu kaufen.

Zu besonderen Anlässen wie zum Beispiel an Feiertagen wie Weihnachten, Silvester, Neujahr, Ostern u.a. wird den Bewohnern zum Mittagstisch Wein angeboten.

Bei Bewohnern, bei denen ein gestörtes Trinkverhalten zu beobachten ist, bzw. bei Bewohnern, die auf Grund ihres Gesundheits- und / oder Allgemeinzustandes nicht in der Lage sind, sich Flüssigkeiten und Getränke selbst vorzubereiten, werden durch das Pflegepersonal Flüssigkeiten gereicht, die Flüssigkeitsaufnahme überwacht und dokumentiert (Trinkprotokoll).

5. Veranstaltungen / Sonderleistungen

Feste und Feiern sind Standard. Dazu gehören in unserem Haus Fasching, Ostern, Pfingsten, Sommer- bzw. Herbstfest (Erntedank), Weihnachten und Silvester. Die Ausrichtung der Mahlzeiten erfolgt an diesen Tagen jahreszeitlich und anlassbezogen mit einem darauf abgestimmten Angebot und besonderen „Schmankerln“.

Folgenden Service bieten wir gegen gesonderte Berechnung an:

Für den Bewohner besteht die Möglichkeit eigene Familienfeiern in unserem Haus bis für 12 Personen auszurichten. Bei Interesse steht hierfür die Pflegedienstleitung, die Geschäftsleitung oder die Küchenleitung für klärende Gespräche jederzeit gern bereit.

Als Räumlichkeit steht hier unser Speiseraum „Zur Toscana“ oder unsere gemütliche Ecke in der obersten Etage, für den kleinen Familienkreis, zur Verfügung. Für unsere Mitarbeiter bieten wir täglich Frühstück und Mittagessen zum Bezugspreis an. Die Auswahl der Speisen erfolgt nach dem bestehenden Speiseplan. Auch Besucher und Angehörige verpflegen wir gerne zum Mittagstisch. Eine Voranmeldung für denselben Tag bis 10.00 Uhr wäre wünschenswert.

6. Zusammenarbeit mit dem Heimbeirat

Dem Heimbeirat als Mitbestimmungsgremium für Belange der Einrichtung und der Organisation des Alltags im Seniorenheim kommt wachsende Bedeutung zu. Die Bewohner möchten und sollen sich am Geschehen im Heim beteiligen und Ihre Wünsche und Meinungen äußern. Das schließt die Gestaltung des Speiseplans ein. In der Regel findet 1 x monatliche eine Sitzung der Küchenkommission statt.

Die Mitglieder der Küchenkommission vertreten die Interessen und Wünsche der Bewohner bei der Auswahl der Speisen, der Lieferanten und der Gestaltung des Speiseplanes unter der Leitung einer Pflegekraft. Ein fester Bestandteil dieser Zusammenkünfte sollte die Vorstellung des Speiseplankonzeptes für den kommenden Monat sein. Die Verwaltung legt dabei ihren Entwurf vor. Spezielle Wünsche der Bewohner und des Beirates können unkompliziert vorgetragen und eingearbeitet werden.

Sehr aufgeschlossen stehen wir dabei Vorschlägen gegenüber, traditionelle regionale Gerichte auf den Küchenezettel zu übernehmen. Oftmals werden unserem Personal sogar in Vergessenheit geratene „alte“ Rezepturen genannt, nach denen unsere Köche die gewünschten Speisen dann zubereiten. Ist die Resonanz positiv, erscheinen diese Gerichte nach überlieferten Rezepten bald wieder auf dem Speiseplan.

7. Unsere Lieferanten

Bei der Auswahl der von uns gelisteten Lieferanten legen wir besonderen Wert darauf, dass diese Unternehmen die von uns geforderten Qualitätskriterien erfüllen, zuverlässig liefern und eine Zertifizierung nachweisen können.

Für alle Frischeprodukte (Gemüse, Obst, Backwaren, Fleisch und Fisch) haben wir einheimische Lieferanten gebunden. Dabei spielen kurze Transportwege und eine mehrmals wöchentliche Belieferung eine wichtige Rolle.

8. Bedürfnisse / Wünsche der Bewohner

Bei Einzug eines neuen Bewohners werden unmittelbar die Getränke- und Speisewünsche / Abneigungen erfasst und umgehend an die heimeigene Küche weitergeleitet. Des Weiteren erfolgt durch die Pflegekraft unmittelbar zu Beginn des pflegerischen Auftrages bzw. bei akuten Veränderungen und in regelmäßigen

Abständen für alle Bewohner eine Erhebung zum Assessment / Screening Mangelernährung. Bei eventuellen Besonderheiten hält die Pflegekraft mit dem Küchenbereich Rücksprache

In regelmäßigen Abständen wird im Rahmen der Bewohnerbefragung die Zufriedenheit der Bewohner bezüglich der Verpflegung ermittelt und eventuelle Wünsche der Bewohner an die Küche weitergeleitet.

Die Wünsche und Vorlieben für Frühstück, Mittagessen und Abendessen werden je Bewohner auf feste Essenkarten, die sich in einer Folie befinden festgehalten. Änderungen auf der Essenkarte können jederzeit durchgeführt werden.

Die Essenkarten der Bewohner dienen zur Grundlage des Tablettierens. Änderungen auf diesen Karten nimmt nur die Küche vor uns zwar ausschließlich aufgrund der Zuarbeit der Pflegekraft.

9. Mitarbeiter – Innerbetriebliche Kommunikation

9.1 Mitarbeiter

Engagierte, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter sind die Grundlage der Qualität unserer Arbeit.

Damit wir uns der Bedeutung unserer Mitarbeiter bewusst bleiben, legen wir großen Wert auf einen respekt- und achtungsvollen Umgang miteinander, auf eine bereichsintern und bereichsübergreifend partnerschaftliche Zusammenarbeit, auf die Beachtung von Zuständigkeiten und Verantwortungsbereichen wie auch auf das Bemühen um eine ständige Verbesserung der bestehenden Professionalität.

Die leitenden Mitarbeiter unseres Hauses orientieren sich in ihrem Führungsverhalten an den Führungsgrundsätzen des Bundesverbandes privater Anbieter sozialer Dienste e.V. (bpa).

Leitung bedeutet für sie verantwortungsbewusst zu planen, zu entscheiden und Aufträge zu erteilen, dabei stets in gebotener Weise zu informieren, wo angebracht zu delegieren und die Aufgabenerfüllung zu kontrollieren.

Der Leistungsstil ist kooperativ und verlangt, auf anvertraute Menschen einzugehen und mit ihnen umgehen zu können. Bei anstehenden Entscheidungen werden die davon betroffenen Personen bzw. Bereiche an der Entscheidungsfindung beteiligt.

Leitung ist Vorbild und deshalb geprägt durch Einsatzfreude, Leistungsbereitschaft und Eigeninitiative.

Offener, höflicher, aber auch einfühlsamer Umgang mit unseren Mitarbeiter und ehrenamtlichen Helfern schafft Glaubwürdigkeit und Vertrauen in die Leitung.

Die Delegation von Aufgaben und der damit verbundenen Teilverantwortung gehört zu den Leitungsprinzipien des Hauses; ebenso die stets umfassende und sachbezogene

Information. Aufträge werden präzise und verständlich formuliert und die zu erreichenden Ziele eindeutig definiert.

Die Gleichwertigkeit aller Personen und Persönlichkeiten erfordert im Falle von Auseinandersetzungen die unterschiedlichen Standpunkte herauszuarbeiten, sie mit sachgerechter Kritik zu bewerten und sie einer sachlichen Verständigung zuzuführen. Gebotene Kritik sollte offen, aber auch förderlich und aufbauend sein und ersetzt nicht Lob und Dank, die Vorrang haben.

Eine gezielte Auswahl und systematische Qualifizierung der Mitarbeiter, die Unterstützung und Förderung der Teilnahme an Fortbildungsmaßnahmen gehört zu der angezielten Personalentwicklung. Leitung würdigt Leistung, bestärkt Teamarbeit, Eigeninitiative und Kreativität sowie die Fähigkeit, über die Grenzen der Aufgabenbereiche hinaus zu denken und zu handeln.

Zu den leitenden Mitarbeitern des Seniorenzentrums zählen

- *die Geschäftsführung / die Heimleitung*: Sie ist zuständig für die Betriebsorganisation, die Gesamtkoordination aller Arbeitsbereiche, für administrative Aufgaben und für alle verantwortlichen Führungsaufgaben.
- *die Pflegedienstleitung*: Die Pflegedienstleitung ist stellvertretende Heimleitung und verantwortliche Pflegefachkraft. Sie ist zuständig für den Pflegebereich.
- *die Heimleitung* delegiert an die zuständigen Bereiche Hausreinigung, Küche, Service und technischer Dienst.

Im Mittelpunkt der Arbeit aller Mitarbeiter des Hauses steht das Wohl der Bewohner.

Deren Zufriedenheit setzt voraus, dass die Mitarbeiter im Sinne der Selbstpflege auf ihr eigenes Wohlbefinden Wert legen, ihre physischen, psychischen, seelischen und sozialen Fähigkeiten nutzen sowie ihre Grenzen beachten. Dazu gehören gegenseitige Hilfestellung und Rücksichtnahme, Unterstützung und konstruktive Kritik.

Die Mitarbeiter achten bei der täglichen Zusammenarbeit darauf, dass gegenseitige Akzeptanz, Sensibilität, Sachlichkeit und Offenheit den Umgang miteinander kennzeichnen. Aus diesem Grund bemühen sich alle um:

- Persönliche Zufriedenheit im Arbeitsalltag
 - durch Akzeptanz und Toleranz in Bezug auf die Grenzen der eigenen Persönlichkeit und die jeweilige individuelle Lebensgestaltung,
 - durch Anerkennung, Freude am Beruf und einen guten Kontakt miteinander,
 - durch geregelte Dienstzeiten, einen offenen, kommunikativen Austausch sowie die Beachtung der Freizeit als notwendige Regenerationsphase;
- Teamfähigkeit
 - durch die offene Darlegung anstehender Probleme von einzelnen Mitarbeiter, von Gruppen oder des gesamten Teams, durch Aussprache, Diskussion und Reflexion der gemeinsamen Zielsetzungen,
 - durch effektive Teambesprechungen und ausführliche Übergaben sowie ein aufeinander Zuarbeiten,

- durch die Information Vorgesetzter über problematische Schnittstellen und die Einhaltung organisatorischer Begrenzungen der eigenen Stelle;
- Kritikfähigkeit
 - durch das Bemühen, Kritik anzunehmen und konstruktiv zu nutzen,
 - durch offene und annehmbare Äußerung von Kritik und Begründung des eigenen Standpunktes,
 - durch die Bereitschaft, neben der eigenen Meinung auch die Ansichten und Begründungen anderer zu hören und als ihre Meinung gelten zu lassen,
 - durch die gemeinsame Bearbeitung von Kritik, so dass sie als Chance und nicht als Belastung erlebt wird;
- Engagement
 - durch das Herausfinden individueller Fähigkeiten der Einzelnen und deren Integration in den Arbeitsprozess,
 - durch die Öffnung von Entscheidungsspielräumen, damit Erfahrungen und Wissen in Absprache mit der Gruppe allen Menschen im Haus Nutzen bringen;
- Fachkenntnis
 - durch die stetige Verbesserung der eigenen Qualifikation,
 - durch eine regelmäßige Teilnahme an Dienst- und Übergabegesprächen wie auch an externen sowie haus- und verbandsinternen Fortbildungen,
 - durch die Bereitschaft, neue Techniken, Verfahren, Methoden und Modelle zu erproben und einzuführen,
 - durch die Mitarbeit in Arbeitsgruppen bei der Planung und Einführung von Veränderungen;
- Ausgeglichenheit
 - durch das Bemühen um eine Auseinandersetzung mit den eigenen Schwächen und der eigenen Hilflosigkeit gegenüber menschlichem Leid,
 - durch das Bemühen um eine Auseinandersetzung mit schmerzvollen Erfahrungen und Glück, mit Freude und Leid, mit Leben und Tod, mit Altern und Sterben,
 - durch die Entwicklung von Sensibilität für die Bedürfnisse der Heimbewohner wie auch für die eigenen Bedürfnisse;
- Gemeinsame Entwicklung
 - durch das mutige Beschreiten neuer Wege, durch kritische und fördernde Reflexion,
 - durch solidarisches Verhalten zur dauernden Verbesserung der Lebens- und Arbeitsqualität.

Die Ausrichtung von Verhalten, Arbeitsgestaltung und Zielerreichungen wird mit Hilfe von regelmäßig durchzuführenden individuellen Förder- und Entwicklungsgesprächen, sowie Qualitätszirkeln, durch die jeweiligen Vorgesetzten begleitet.

Im Rahmen der Personalentwicklung achten die zuständigen Verantwortungsträger bei allen Personalveränderungen auf eine den Bedürfnissen der Bewohner entsprechende sinnvolle Verteilung hinsichtlich der Altersstruktur, der Geschlechtszugehörigkeit, und des Familienstandes der Mitarbeiter.

9.2 Innerbetriebliche Kommunikation

Das Aufgabenspektrum des Personals in der Küche umfasst das komplette Verpflegungsspektrum von der Speisenplanung über den Einkauf, die Lagerung, Vor- und Zubereitung, Ausgabe bis zur Reinigung und Entsorgung der Speisereste.

Um einen reibungslosen Ablauf in der Zusammenarbeit zwischen der Küche und den anderen Leistungsbereichen zu gewährleisten, finden zwischen den folgenden Mitarbeitern regelmäßige Gespräche statt.

Im Rahmen der Dienstberatung oder anlassbezogen wird die Kommunikation zwischen Küche und Geschäftsleitung / Heimleitung / Pflegedienstleitung realisiert.

Zwischen der Küche und dem Pflegebereich erfolgen täglich persönliche Gespräche durch die Mitarbeiter der Küche und dem diensthabenden Pflegepersonal / Pfleger. Themen wie Schnittstellenproblematik, anlassbezogene Gespräche von speziellen Bewohnererfordernissen oder –wünschen, Nährwertberechnung von untergewichtigen Bewohnern und anderen Anlässen werden geklärt.

Weiterhin erfolgt die Kommunikation durch die soziale Betreuung und den Mitarbeitern der Küche (z.B. sporadisch und anlassbezogen, zur Vorbereitung von Heimfesten, Jubiläen, persönliche Feste, die in der Einrichtung ausgerichtet werden).

Gespräche zwischen Küche, hauswirtschaftliche Mitarbeiter (Reinigung, Wäscherei) erfolgen bei Notwendigkeit jederzeit. Ebenso ist der Werdegang zwischen der Küche und der Technik (Hausmeister) bei anlassbezogenen Reparaturen, die schriftlich in das dafür vorgesehene Reparaturbuch eingetragen werden.

Darüber hinaus erfolgen tägliche Übergaben in der Küche bei Schichtwechsel, wo tagesaktuelle Dinge mit jedem Mitarbeiter besprochen werden. Im Dienstübergabebuch werden tagesübergreifende Informationen für die Folgeschicht hinterlegt.

10. Hygieneanforderungen

10.1 Allgemeine Hygiene

Die Grundlagen der Hygiene der Küche sind in der Hygieneordnung des Küchenbereiches sowie in der Hygieneordnung des Seniorenzentrums festgeschrieben.

Die wichtigsten Regelungen stichpunktartig sind:

- Alle Mitarbeiter der Küche müssen über ein Gesundheitszeugnis nach § 18 BseuchG verfügen.
- Entsprechend § 43 des IfSG muss bei einer Neueinstellung eine Bescheinigung über eine Belehrung des Gesundheitsamtes vorliegen.

- Die Arbeitsbekleidung wird durch den Arbeitgeber gestellt, die Reinigung erfolgt durch ein anerkanntes thermisch / desinfizierendes Waschverfahren.
- Es erfolgen gesetzmäßige Hygienebelehrungen.
- Das Personal ist verpflichtet, relevante Erkrankungen und auch bedenkliche Symptome (z.B. andauernder Durchfall) sofort ihrem Vorgesetzten zu melden.

Der Küche kommt eine besondere Hygienerelevanz zu, damit lebensmittelbedingte Erkrankungen verhindert werden. An die Küche werden deshalb besonders hohe hygienische Anforderungen gestellt.

Produkthygiene schützt vor dem Verderb von Lebensmitteln und damit auch vor Krankheiten. Im Mittelpunkt der Hygiene steht die Personalhygiene, die letztlich über den Gesamtzustand der Lebensmittel entscheidet.

Damit ist die Forderung, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten haben, begründet:

- persönliche Sauberkeit
- saubere Arbeitskleidung
- Haarbedeckung
- keine Ringe und sonstiger Handschmuck
- berufliche und private Gegenstände sind zu trennen
- Reinigung, Aussehen und Desinfektion der Hände (Händehygiene)
- Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung, Verarbeitung, Transport (Temperaturen)

Speziell der Händehygiene kommt eine besondere Bedeutung zu.

Bei Verletzungen der Hände ist unbedingt zu beachten:

- Fingerling einsetzen
- Einweghandschuh benutzen

10.2 Umgang mit Lebensmitteln (Produkthygiene)

Um einen hohen Hygienestandard bei der Verarbeitung der Lebensmittel zu erreichen sind folgende Punkte zu beachten:

- Leichtverderbliche Lebensmittel sind immer zu kühlen.
- Vom Hersteller im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum angegebene Lagertemperaturen sind einzuhalten.
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel sind vor der Zubereitung sachgemäß (unter Kühlschrankschranktemperaturen) aufzutauen.

- Auftauwasser von Fleisch und Geflügel ist wegzuschütten, alle damit in Berührung gekommenen Gegenstände sind zu desinfizieren (Salmonellengefahr!).
- Speisen sind ausreichen zu erhitzen, alle Teile müssen auf eine Temperatur von 70 °C gebracht werden.
- Speisen, die erhitzt wurden und kalt zur Ausgabe kommen sollen, sind rasch abzukühlen (innerhalb von drei Stunden auf 10 °C Kerntemperatur).
- Bei Speisen, die heißgehalten werden, muss bis zur Ausgabe eine Kerntemperatur von über 60 °C eingehalten werden.
- Arbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln haben zügig zu erfolgen, eventuell muss eine Zwischenkühlung erfolgen.
- Speisen mit rohen Eiern ohne nachfolgendes Erhitzen sind verboten!
- Es darf nur wärmebehandelte Milch abgegeben werden (keine Rohmilch!).
- Zubereitete Speisen (Pudding, Quark, Salate) sind bis zum Austeilen mit geeignetem Material (z.B. Folie) abzudecken.
- Reine und unreine Zubereitungsprozesse erfolgen getrennt, ebenso sollten gegarte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt gelagert werden, die Küchenräume in reine und unreine Bereiche geteilt sein, wobei bedingt durch die Grundrisse der Küchen eine räumliche Trennung nicht immer zu 100 % möglich ist.

10.3 Reinigung und Desinfektion

Die Grund- und Zwischenreinigung im Küchenbereich erfolgt nach dem Reinigungs- und Desinfektionsplan, welcher für alle Mitarbeiter sichtbar ausgehängt ist und ein wichtiger Bestandteil unseres Qualitätsmanagements der Hauswirtschaft darstellt.

Es werden nur Mittel eingesetzt, die für den Lebensmittelbereich geeignet und wirksam sind (Liste der nach Richtlinien der DVG geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich). Je nach Arbeitsgängen hat eine Zwischenreinigung zu erfolgen. Arbeitsfläche und Geräte werden nach Beendigung des Zubereitungsprozesses immer gereinigt und desinfiziert. Im Küchenbereich hängt der Reinigungs- und Desinfektionsplan aus, woraus hervorgeht, welches Mittel in welcher Einwirkzeit zu verwenden ist. Gegenstände und Geräte, die mit rohem Geflügel und Eiern in Berührung gekommen sind, sind unmittelbar danach zu desinfizieren.

Tücher, die zur Reinigung der Kücheneinrichtung und Geräte benutzt wurden, werden täglich erneuert! Abwaschlappen werden am Schichtende gereinigt und über Nacht in eine desinfizierende Lösung eingelegt, das gleiche geschieht auch während der Schicht.

Die Versorgung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erfolgt durch die MA der Hauswirtschaft – Reinigung.

10.4 Schädlingsbekämpfung

Aufgrund der neuen Bausubstanz gibt es zurzeit keinen Befall durch übliche Schädlinge (z.B. Kakerlaken, Ratten, Mäuse, Käfer).

Regelmäßige Kontrollen auf Befall durch die Mitarbeiter der Küche während der Reinigungsarbeiten und auch während ihrer täglichen Arbeit sichern ein frühzeitiges Erkennen.

Nach Information an die Heimleitung erfolgt je nach Schwere des Befalls eine hauseigene Bekämpfung (Hausmeister) oder eine Beauftragung an eine externe Fachfirma.

Bei einem geringen Befall stehen Insektizide zur Bekämpfung zur Verfügung.

10.5 Abfallentsorgung

Abfälle stellen ideale Quellen zur Verbreitung von Mikroorganismen dar, um dies zu verhindern ist eine ordnungsgemäße Entsorgung der Küchenabfälle unumgänglich. Nach im Qualitätshandbuch hinterlegten Regeln wird die Entsorgung der Abfälle in den Küchen durchgeführt.

Eine Entsorgung von Abfällen erfolgt nur im unreinen Arbeitsbereich der Küche und in dafür vorgesehene Behälter. Diese müssen wasserdicht und verschließbar sein, bzw. sich außerhalb der Küchenräume befinden.

Abfälle im reinen Arbeitsbereich der Küche sind sofort zu entfernen, Reinigung und Desinfektion nach der Entsorgung sind Pflicht.

Die Entsorgung biologischer Abfälle unterliegt dem Tierkörperbeseitigungsgesetz: Es dürfen keine tierischen Abfälle gewerblichen Ursprungs an Privatpersonen abgegeben werden!

Die Inhalte von Fettabscheidern werden vorschriftsmäßig in regelmäßigen Abständen durch eine Fachfirma entsorgt.