

# Rahmenkonzept Küchen



**Unsere Bewohner sollen sich jeden Tag auf das Essen freuen und es als ein Bemühen um ihre Person erfahren.**

*Der im Folgenden verwandte Begriff „Mitarbeiter“ und „Bewohner“ berücksichtigt sowohl die weibliche als auch die männliche Form.*

erstellt von: KÜL am: 22.11.2004    geändert am: 10.10.2016	freigegeben am: 10.10.2016 durch: Fachbereichsleitung	Caritas Rhein-Erft-Kreis
--	--	-----------------------------

## 1. Einleitung

Der Einzug in eine stationäre Einrichtung ist für jeden Menschen eine schwerwiegende Veränderung im Leben. Die Menschen geben ihren privaten Haushalt und damit einen Großteil ihrer Möglichkeiten auf, Wohnumfeld, Lebensstil und Tagesablauf individuell zu prägen. Persönliche Eßgewohnheiten sind ein wesentlicher Bestandteil zum Wohlbefinden, dem wir Rechnung tragen wollen.

Der ständige Kontakt zu den Bewohnern ist für uns hierbei selbstverständlich, denn nur so können wir die Vorlieben erkennen und umsetzen.

Durch das Eingehen auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner, sowie durch Schaffen einer angenehmen Atmosphäre bei den Mahlzeiten tragen die Mitarbeiter der Küchen zur Zufriedenheit der Bewohner bei.

## 2. Allgemeines

Unser Anspruch ist es, eine ausgewogene an die 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angelehnte Verpflegung für die Bewohner sicherzustellen.

Speisen und Getränke werden appetitlich zubereitet, angemessen temperiert, ansprechend dekoriert und wo erforderlich, individuell nach Bewohnerwunsch portioniert und vorbereitet.

Beim Servieren werden die Bewohner freundlich und höflich angesprochen, wenn möglich in ihrer Muttersprache oder in ihrem Dialekt. Wir unterstützen die Erhaltung der Selbständigkeit der Bewohner durch die individuelle Gestaltung des Essplatzes und sorgen bei Bedarf für geeignete Hilfsmittel.

Die Bewohner erfahren durch unser variierendes und vielfältiges Speisenangebot ein Stück Lebensqualität, das zu ihrem Wohlbefinden beiträgt. Dadurch unterstützen wir die Bewohner in ihrer Tagesstrukturierung und im Erleben des Jahreskreislaufs. Je nach seinen Vorlieben kann der Bewohner die Mahlzeiten in seinem Zimmer oder in der Gemeinschaft einnehmen

Jahreszeitliche Fest- und Feiertage (z. B. Ostern, Weihnachten) werden bei der Speiseplanung berücksichtigt. Ebenso sorgen die Küchen für ein attraktives Verpflegungsangebot bei Hausfesten und Veranstaltungen (z. B. Karneval, Sommerfest, Oktoberfest usw.). Es finden regelmäßige regionale und internationale Aktionstage statt.

Gerne können Bewohner ihre persönlichen Fest- und Gedenktage in der Einrichtung feiern.

Angehörige und Besucher haben die Möglichkeit, gegen ein Entgelt an unseren Mahlzeiten teilzunehmen.

erstellt von: KÜL am: 22.11.2004	geändert am: 10.10.2016	freigegeben am: 10.10.2016 durch: Fachbereichsleitung	Caritas Rhein-Erft-Kreis
-------------------------------------	-------------------------	--	-----------------------------

Für Beschwerden, Wünsche und Anregungen stehen unseren Bewohnern, Angehörigen und Gästen unsere Mitarbeiter zur Verfügung. Ihre Kritik (aber auch Ihr Lob) können Sie bei allen Mitarbeitern anbringen und gemeinsam werden wir zeitnahe Lösungsmöglichkeiten suchen.

### 3. Mahlzeiten/Getränke/Sonderkostformen

In unseren Einrichtungen werden täglich mehrere Mahlzeiten angeboten (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagskaffee und Abendbrot). Zwischen-, Spät- und Nachtmahlzeiten stehen jederzeit in den Wohnbereichen zur Verfügung.

Die gesundheitlichen und medizinischen Anforderungen an die Ernährung der Bewohner wird durch das Angebot der erforderlichen Diät- und Sonderkostformen gewährleistet. Außerdem bieten wir, wenn nötig, Sonderkostformen wie z. B. passiertes Essen, weiche Kost, Fingerfood, hochkalorische oder eiweißreiche Kost an.

Weltanschaulich oder religiös begründete Verpflegungswünsche werden nach Möglichkeit erfüllt.

Für die Gesundheit der Bewohner ist regelmäßiges und ausreichendes Trinken sehr wichtig, doch dem stehen oft ein geringes Durstempfinden oder der Wunsch bzw. die Gewohnheit, wenig zu trinken, entgegen. Auch manuelle Einschränkungen verhindern oft die selbständige Flüssigkeitsaufnahme.

Daher gestalten wir unser ständiges, kostenfreies Getränkeangebot (Mineralwasser, Fruchtsaftgetränke verschiedener Geschmacksrichtungen, Kaffee, Tee und Kakao) anregend, abwechslungsreich und vielfältig und achten auf den Einsatz geeigneter Trinkgefäße. An den Wochenenden, Feiertagen oder saisonalen Festen werden neben den üblichen zuzahlungsfreien Getränken auch Bier und oder Wein angeboten.

### 4. Speiseplan

Der Speiseplan wird abwechslungsreich erstellt, um eine ausgewogene Ernährung der Bewohner sicherzustellen. Dabei werden Feiertage selbstverständlich beachtet. Der wöchentliche Speiseplan wird in allen Einrichtungen an geeigneten Stellen in gut lesbarer Form (DIN A 3, Schrift Arial, Schriftgröße 14) aufgehängt.

Wie gesetzlich vorgeschrieben, sind im Speiseplan die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe mittels Nummerncode und Allergene mittels Buchstaben vermerkt. Die Entschlüsselung kann im Aushang entnommen werden.

erstellt von: KÜL am: 22.11.2004	geändert am: 10.10.2016	freigegeben am: 10.10.2016 durch: Fachbereichsleitung	Caritas Rhein-Erft-Kreis
-------------------------------------	-------------------------	--	-----------------------------

## 5. Qualitätssicherung

Bei der Herstellung des Essens und nicht zuletzt beim Verteilen von Speisen durch Mitarbeiter unterschiedlicher Abteilungen wird stets die allgemein verbindliche Sorgfaltspflicht eingehalten. Diese Sorgfaltspflicht ist begründet durch bestehende gesetzliche Bestimmungen.

Neben der Beachtung der o.g. Bestimmungen ist für uns umweltbewußtes und wirtschaftliches Arbeiten selbstverständlich.

Um den Bedürfnissen der Bewohner gerecht zu werden und eine optimale Qualität zu sichern, haben wir ein gut funktionierendes und umfassendes Kommunikations- und Informationsnetz geschaffen. Im Austausch der neun Küchen des Verbandes untereinander erreichen wir einen optimalen Qualitätsstandard. Zur Unterstützung und Beratung der Küchen gibt es im Caritasverband eine Diätassistentin.

Im Rahmen der Qualitätssicherung ist es uns wichtig, den Mitarbeitern externe und interne Fort- und Weiterbildungen zu ermöglichen. Außerdem finden jährliche Schulungen zu Infektionsschutzgesetz, HACCP und Gefahren- und Biostoffverordnung statt.

erstellt von: KÜL am: 22.11.2004	geändert am: 10.10.2016	freigegeben am: 10.10.2016 durch: Fachbereichsleitung	Caritas Rhein-Erft-Kreis
-------------------------------------	-------------------------	--	-----------------------------