

## 7. Essen und Trinken

### A. Grundangebot

#### 1. Vollpension mit:

- Drei Mahlzeiten, davon mindestens eine warm, inkl. genügend nicht alkoholische Getränke
- Volles Spektrum von Diätkost, Zwischenmahlzeiten für Diabetikerinnen
- bei Bedarf angepasste Kostformen (z.B. pürierte Kost)
- Tee und Mineralwasser zwischen den Mahlzeiten

### B. Basisqualität

#### 1. Konzept Essen und Trinken

Strukturqualität	Prozessqualität	Ergebnisqualität
<p>- Das Konzept „Essen und Trinken“ orientiert sich am Heimleitbild und beinhaltet insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aussagen, wie der Individualität der Heimbewohnerinnen in Bezug auf Essen und Trinken Rechnung getragen wird</li> <li>• der Tagesstruktur der Bewohnerinnen angepasste und geregelte Essenszeiten</li> <li>• dass eine Auswahlmöglichkeit (zwei Menüs oder Möglichkeit für Spezialwünsche) sicher-</li> </ul>	<p>- Der Zielkonflikt zwischen kollektiven und individuellen Wünschen der Bewohnerinnen, ernährungsphysiologischen Grundsätzen, rationeller Essensherstellung – und verteilung wird vom Personal erkannt und immer wieder neu ausgetragen. Es wird kontinuierlich nach Verbesserungen gesucht und diese werden im Heimalltag umgesetzt</p>	<p>- Die Bewohnerinnen freuen sich aufs Essen. Die Bewohnerinnen sagen aus, dass das Essen schmackhaft ist und ihren Wünschen entspricht.</p> <p>- Das Küchenpersonal sowie das Betreuungs- und Pflegepersonal kennen das heimeigene Konzept „Essen und Trinken“ und handeln entsprechend</p> <p>- Es gibt mindestens eine Alternative zum Tagesmenü</p> <p>- Die Bewohnerinnen erhalten die erforderlichen Diäten</p>

<p>gestellt ist</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wie die Grundsätze der bedürfnisorientierten Menüplanung (abwechslungsreich, ausgewogen, saisonal angepasst) sichergestellt werden</li> <li>• die Mitwirkungsmöglichkeit für Heimbewohnerinnen und Pflege-/Betreuungspersonal bei der Menüplanung</li> <li>• Grundsätze und Verantwortung für den Service im Speisesaal, auf den Abteilungen und im Zimmer sowie für die individuelle Hilfe beim Essen</li> <li>• Aussagen über die Zumutbarkeit von Bewohnerinnen im Speisesaal (z.B. bei ästhetischen Schwierigkeiten)</li> <li>• Aussagen über das angestrebte Niveau des Essens, der Präsentation, des Service und der Essräumlichkeiten</li> <li>• wie das Angebot für Zwischenverpflegung sichergestellt wird</li> </ul>	<p>- Das Umfeld des Essen erfährt eine bewusste Gestaltung</p>	<p>Die Kostformen sind individuell bewohnerinnengerecht</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es gibt eine Möglichkeit zum Nachservice</li> <li>- Es steht genügend Zeit für die Essensverteilung, individuell angepasst Zeit für die Essenseinnahme sowie für das Abräumen zur Verfügung</li> <li>- Der Menüplan ist abwechslungsreich, ausgewogen und saisonal angepasst</li> <li>- Die Bewohnerinnen und Mitarbeiterinnen haben eine Mitwirkungsmöglichkeit bei der Menügestaltung und der Serviceorganisation</li> <li>- Die Aufgaben bei der Essensverteilung und der individuellen Hilfe beim Essen sind klar geregelt</li> <li>- Die selbständige Essenseinnahme durch die Bewohnerinnen wird gefördert, nötigenfalls unter Einsatz von geeigneten Hilfsmitteln</li> <li>- Die Esskultur entspricht dem angestrebten Niveau</li> <li>- Die Bewohnerinnen haben eine Möglichkeit zur Zwischenverpflegung.</li> </ul>
---	--	---

## 2. Küchenfachpersonal

Strukturqualität	Prozessqualität	Ergebnisqualität
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Küchfachverantwortliche verfügt über folgende Qualifikation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeschlossene Berufslehre als Köchin mit eidg. Fähigkeitsausweise</li> </ul> </li> <li>- Die Fachkompetenz für Diäten ist sichergestellt (Diätköchin, Spitalköchin, Ernährungsberaterin)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Küchenfachverantwortliche schafft die nötigen Voraussetzungen und Rahmenbedingungen, um das Konzept „Essen und Trinken“ umzusetzen. Sie unterstützt das Personal in der Zielerreichung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Fähigkeitsausweis liegt vor</li> <li>- Die Verfügbarkeit der Fachkompetenz für Diäten wird nachgewiesen</li> </ul>