

Verpflegungskonzept Hospiz Barsinghausen

1. Einleitung

Die Mahlzeiten im Hospiz sollen den Gästen schmecken und ihnen Freude bereiten. Essen ist ein wichtiger Bestandteil des Lebens. Es strukturiert den Tag und kann Schmerzen in den Hintergrund rücken lassen.

Die Gäste entscheiden selbst, wann, was und wie viel sie essen. Und auch, ob sie überhaupt etwas essen wollen. Jede Woche stimmt unsere Hauswirtschaftsleitung die Essensvorschläge mit den Wünschen der Gäste ab. In der hospizeigenen Küche wird dann frisch gekocht.

Spezielle Vorlieben und Abneigungen sowie verschiedene Ernährungsformen wie vegane oder vegetarische Ernährung und religiöse Ernährungsregeln akzeptieren und unterstützen wir.

Die Zubereitung des Essens, die Darreichung und die eventuelle Anreicherung spiegeln unsere Wertschätzung der Gäste wider.

2. Ziele

- Die Speisen und Getränke werden in zeitlich angemessenen Abständen angeboten und schmecken den Gästen
- Die Gäste sind mit der Verpflegung zufrieden, ihre Wünsche werden berücksichtigt.
- Die Gäste erhalten eine vielfältige, hygienisch einwandfreie und nach Ihren Wünschen ausgerichtete Verpflegung
- Das Verpflegungsangebot gewährleistet individuelle Wahl- und Entscheidungsmöglichkeiten beinhaltet auch individuelle Ernährungsformen (vegan, vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei oder von religiösem Hintergrund geprägt)

Das Hospiz ist sich der Bedeutung eines reichhaltigen Angebots an Speisen und Getränken bewusst und bietet daher ein vielfältiges Angebot an Getränken an, welches das Wohlbefinden fördern soll. Hierbei sind alkoholische Getränke nicht ausgeschlossen. Dieses Angebot spiegelt sich im nachfolgenden Verpflegungskonzept wider.

Bei der Aufnahme im Hospiz werden die Vorlieben und Abneigungen von Speisen und Getränken erfasst, sodass diese auch berücksichtigt werden können, wenn ein Gast nicht mehr in der Lage ist seine Wünsche zu kommunizieren.

3. Zubereitung der Mahlzeiten

Das Hospiz sieht es vor jeden Tag frisch gekochte Speisen durch die Hauswirtschaftsleitung, Küchenkräfte oder Ehrenamtliche Mitarbeiter:innen anzubieten. Bei personellen Ausfällen sorgt ein kleiner Vorrat an Mahlzeiten von Appetito für die Verpflegung der Gäste.

Verpflegungskonzept Hospiz Barsinghausen

3.1. Speisenversorgung

Die Hauswirtschaftsleitung erfragt 1x die Woche die Wünsche der Gäste ab und erstellt anhand dessen einen Speiseplan für die Woche. Dieser hängt im Foyer aus und auf Wunsch, gegen eine Kostenaufwendung, können Zugehörige oder Mitarbeiter:innen ebenfalls eine Verköstigung erhalten.

Das Hospiz bietet drei Hauptmahlzeiten und Zwischenmahlzeiten an. Diese werden im Speisesaal oder bei Wunsch aufs Zimmer, zu folgenden Zeiten serviert:

3.1.1. Speisesaal und Zimmer:

Frühstück zwischen	07:00 und 10:00 Uhr
Mittagessen	ab 12:00
Abendbrot zwischen	17:00 und 19:30 Uh

Sollte ein Gast zu einer Mahlzeit verhindert sein, so ist selbstverständlich eine spätere oder frühere Einnahme der Mahlzeit möglich.

3.1.3. Zwischenmahlzeiten

Zusätzlich werden vier Zwischenmahlzeiten für alle Gästen angeboten:

Vormittags ab 9:30 bis 11:00 Uhr
Nachmittags ab 14:30 bis 16:00 Uhr
Spätmahlzeit ab 19:00 bis 22:00 Uhr
Nachtmahlzeit ab 22:00 Uhr

3.1.4. Menüwahl

Die Gäste können mittags zwischen mindestens zwei Menüs wählen. Eine Auswahl erfolgt über vorab verteilte Speisepläne. Die Portionsgrößen orientieren sich an den Wünschen der Gäste, durch individuelle Abfrage im Speiseraum und der Dokumentation in den Speisekarten.

Bei Gästen mit Schluckstörungen richtet sich die Konsistenz der angebotenen Nahrung nach den Möglichkeiten der Gäste. Menschen, die unter Kau- und Schluckstörungen leiden, können oft nicht auf Breikost verzichten. Auch diese wird bei uns optisch ansprechend zubereitet und dargeboten. Deswegen bieten wir unseren Gästen nicht nur die beliebten Süßspeisen, sondern auch püriertes Frischobst oder Gemüse an. Getränke werden für diese Gäste in honig- nektarartiger oder geleeartiger Konsistenz angeboten, z.B. als Cremesuppen, Buttermilch, Trinkjoghurt oder als Wackelpudding. Die Konsistenz aller anderen Getränke kann (nach Konsultation eines Arztes) mit einem Andickungspulver (Apotheke) den Bedürfnissen der Gäste angepasst werden.

Verpflegungskonzept Hospiz Barsinghausen

Immobilie oder pflegebedürftige Gäste, die nicht im Speisesaal essen können, erhalten ihre Speisen auf ihrem Zimmer. Dazu bereitet die HWL / Küchenkraft / ehrenamtliche Mitarbeiter:innen Frühstück und Abendbrot nach den individuellen Wünschen der Gäste frisch zu.

Beim Transport und dem Warmhalten des Mittagessens werden die gesetzlichen Auflagen (hier: Kerntemperatur) aus der HACCP-Verordnung erfüllt und dokumentiert (HACCP = Analyse von Gesundheitsgefahren und Festsetzung kritischer Kontrollpunkte).

Das Mittagessen wird im Speisesaal individuell nach den Wünschen der Gäste zusammengestellt. Die Gäste haben die Möglichkeit, die Speisen selbst mundgerecht zu zerkleinern, bei Bedarf gibt das Pflegepersonal Unterstützung oder reicht das Essen an.

3.2 Speisenversorgung im Speisesaal:

Der Speisesaal des Hospizes bietet genügend Platz. Jeder Gast kann einen festen Platz erhalten und isst in einer Tischgemeinschaft.

Zum Frühstück wird in Buffetform angeboten:

- Unterschiedliche süße Brotaufstriche, Müsli, Obst, Quark, Joghurt, Milch- Cremesuppen, verschiedene Sorten Brot und Brötchen sowie wechselnde Sorten Wurst und Käse.
- Einmal monatlich wird ein Frühstücksbuffet mit besonderen warmen und kalten Komponenten angeboten, z.B. Rührei, Lachs, Obstsalat, verschiedene Säfte.

Das Mittagessen wird auf ansprechendem Geschirr als Tellergericht serviert.

Zum Abendbrot wird angeboten:

- verschiedene Sorten Brot, Obst, Wurst und Käse
- kleine Ergänzungen, z.B. Fisch, Wiener Würstchen oder ein Salat
- Monatlich findet ein besonderes Abendessen statt, z.B. Pizza, Toast Hawaii, Grillabend

4.0 Tisch- und Esskultur

Wir achten auf Sauberkeit und entsprechende Atmosphäre beim Essen. Dazu werden die Tische zu den Mahlzeiten dekorativ eingedeckt. Kleine Blumensträuße oder andere Tischdekorationen z.B. zu jahreszeitlichen Festen sowie kleine Tischdecken sorgen für ansprechendes Ambiente. Der Umgang mit den Gästen ist höflich, geduldig, zuvorkommend und freundlich.

Verpflegungskonzept Hospiz Barsinghausen

4.1 Fest- und Feiertage

Fest- und Feier- sowie Sonntage spiegeln sich in besonderen Mahlzeiten wider. Vor allem bei bestimmten Fest- und Feiertagen gibt es gewisse Traditionen, die auch im Hospiz gelebt werden. Einige Beispiele sollen hier genannt werden:

- Ostern: Es gibt kleine Osterpräsente, an Karfreitag steht immer ein Fischgericht auf dem Speiseplan. Während der Ostertage wird einmal ein Lammgericht serviert.
- Weihnachten: An Heiligabend. findet die Weihnachtsfeier mit einem festlichen Abendessen statt und am ersten Feiertag gibt es immer ein Gericht mit Gans oder Ente. Zur Weihnachtsfeier bekommt jeder Gast ein kleines Präsent. An den Weihnachtstagen bekommen die Gäste bunte Teller“ mit Süßigkeiten und Weihnachtsgebäck. Silvester gibt es immer Würstchen mit Kartoffelsalat.
- Am 1. Mai gibt es immer Maischolle und zu Pfingsten wird Spargel angeboten.
- An Feiertagen wird zu den nicht-alkoholischen Getränken immer ein Glas Wein angeboten.

4.2. Geburtstage

Zu den besonderen Tagen gehört auch der Geburtstag, den unsere Gäste, wenn sie dies möchten, auch in einem größeren Rahmen feiern können.

Jeder Gast erhält zum Geburtstag eine kleine Blume und der Frühstücksplatz wird festlich gedeckt.

5. Aufnahme von Beschwerden

Eine wichtige Rolle für die Annahme von Beschwerden spielt auch das Servicepersonal bei den Mahlzeiten und das Pflegepersonal beim Anreichen der Mahlzeiten. Beim Frühstück, Mittagessen und Abendbrot nehmen die Mitarbeiter:innen Anregungen und Kritik über das Essen und den Service an und auf, lösen das Problem sofort oder geben es an die HWL weiter.

6. Abwasch von Geschirr und Müllentsorgung

Das Geschirr wird in der Küche gereinigt. Dabei wird auf sparsamen Verbrauch von Spülmitteln durch eine Dosieranlage geachtet.

Der Schutz der Umwelt beginnt bereits beim Abräumen des Geschirres: hier wird von den Mitarbeiter:innen der Müll getrennt in: Gelbe-Punkt-Produkte, recyclingfähige Produkte wie Glas und Papier, Speisereste und Restmüll. Hier ist es wichtig eine strikte Trennung einzuhalten, da es sonst zu Schwierigkeiten mit der Müllentsorgung kommen kann. Der Müll wird in Behältern für Restmüll, Gelber Sack und Altpapier auf dem Müllplatz hinter dem Haus gesammelt und durch die Firma aha entsorgt. Speisereste werden gekühlt gelagert und einmal

Verpflegungskonzept Hospiz Barsinghausen

wöchentlich entsorgt. Altglas wird im Müllraum gesammelt und durch den Hausmeister entsorgt.

7. Einkauf, Anlieferung und Lagerung der Lebensmittel:

Wir legen besonderen Wert auf Frische und Qualität der Produkte. Die HACCP-Verordnung schreibt uns unterschiedliche Kontrollen vor (z.B. Temperaturmessungen), die selbstverständlich durchgeführt und dokumentiert werden (z.B. Temperatur-, Hygienekontrolllisten). Dies beginnt bereits bei der Anlieferung der Ware, die auf Frische und Kühltemperatur überprüft wird und endet mit einer lebensmittelgerechten Lagerung.

8. Beschaffung, Einsatz, Reinigung, Wartung von Maschinen und Arbeitsgeräten:

Die Beschaffung von Maschinen und Arbeitsgeräten wird vom Bedarf der Küche bestimmt. Folgende Küchenmaschinen werden täglich eingesetzt:

- Kaffeemaschine
- Spülmaschine
- Alle Küchengeräte die in Benutzung standen

Bei Neuanschaffungen werden nach dem Vergleichen von Angeboten verschiedener Firmen die Geräte angeschafft. Ebenso werden die Geräte nach Bedarf eingesetzt.

Die Reinigung der Maschinen wird nach den Angaben der Betriebsanleitungen von Mitarbeiter:innen der Küche durchgeführt. Die Wartung wird von dafür geeignetem Fachpersonal ausgeführt.

9. Mitgeltende Dokumente:

Temperaturkontrolllisten
Speiseplan