

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Verpflegung	Kap. D.2.1.2.1
---	---	-------------------

1. Allgemeines

Die Verpflegung ist gemeinsam mit der pflegerischen Versorgung und der Betreuung ein wichtiger Kernprozess in unseren Altenhilfeeinrichtungen.

Die Verpflegung und alle damit verbundenen Prozesse haben einen zentralen Stellenwert für die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Bewohner/innen.

Die täglichen Mahlzeiten sind jedoch mehr als nur ein Akt der Nahrungsaufnahme. Sie stehen in direktem Zusammenhang mit Erleben von Gemeinsamkeit, Strukturierung des Tagesablaufs und der Wahrnehmung besonderer Anlässe und wechselnder Jahreszeiten.

Das Verpflegungskonzept berücksichtigt die altersgemäßen Beeinträchtigungen und Besonderheiten, sowie auch die individuellen Wünsche und Bedürfnisse unserer Bewohner/innen.

Das Verpflegungskonzept trifft Aussagen zu:

- Verpflegungszeiten und Speisenangebot
- Versorgung mit Getränken
- Wahlmöglichkeiten
- Berücksichtigung von Wunschessen
- Diätkost
- Speisenangebot für Menschen mit Demenz
- Berücksichtigung individueller Bedürfnisse, Wünsche und Fähigkeiten
- Speisenplanung und Präsentation des Speiseplans

1.1. Organisatorisches

Die Speiseversorgung erfolgt einheitlich für alle Einrichtungen der evangelischen Altenhilfe Ludwigshafen.

Das Frühstück und Abendessen wird in den jeweiligen Küchen der Einrichtungen zubereitet.

Das Mittagessen wird in der Zentralküche in Ludwigshafen produziert und zeitnah in die einzelnen Einrichtungen geliefert.

2. Ziele

- Die Gestaltung des Speiseplans soll ernährungsphysiologisch dem Alter, den Bedürfnissen und Ernährungsgewohnheiten (Biografie) unserer Bewohner/innen angepasst sein
- Das Speisenangebot soll abwechslungsreich, vielseitig sowie geschmacklich und optisch ansprechend sein
- Die Essenszeiten sind in einem angemessenen Zeitrahmen frei wählbar
- Auswahlmöglichkeiten sind vorhanden
- Bewohnerwünsche werden bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt
- Saisonale und regionale Gerichte sind fester Bestandteil des Speiseangebotes
- Der Speiseplan ist für alle Bewohner/innen einsehbar
- Diätetische Angaben (BE) sind auf dem Speiseplan ausgewiesen
- Die Einnahme der Speisen findet in angenehmer Umgebung statt
- Wirtschaftliche Erbringung der Speisenproduktion

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 1 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Verpflegung	Kap. D.2.1.2.1
--	---	-------------------

2.1. Zielerreichung/ gewünschtes Ergebnis:

- Mindestens 90 % Kundenzufriedenheit (Kundenbefragung mit Bewohnern, Mitarbeitern), Heimbeirat (Rücksprache), Auswertung der täglichen Rückmeldungen der Einrichtungen.
- Speisen werden von den Bewohner/innen gut angenommen (tägliche Befragung in den Einrichtungen und Rückmeldung an die Küchenleitung)
- Der Kostenrahmen wird nicht überschritten (Lebensmitteleinsatz nach Wirtschaftsplan)

Diese VA ist verbindlich für alle drei Einrichtungen der Evang. Altenhilfe Ludwigshafen.

3. Begriffe

Ernährungsphysiologisch	=	Nährstoffe berücksichtigen die Stoffwechselaktion und deren Anforderungen
Wirtschaftlich	=	Dem Kostenrahmen angepasst
Saisonal	=	Der Jahreszeit angepasst

4. Beschreibung

4.1. Verpflegungszeiten:

Die Mahlzeiten werden zu folgenden Zeiten angeboten:

Frühstück: 08:00 – 10:00 Uhr
Mittagessen: 11:45 – 13:00 Uhr
Abendessen: 17:30 – 19:00 Uhr

Die Verpflegungszeiten sind als Kernzeiten festgelegt, können aber je nach Bedürfnislage einzelner Bewohner/innen auch abweichen. Selbstverständlich werden zu allen Tages- und Nachtzeiten Speisen bereitgehalten.

Auf Wunsch, bei Bedarf oder nach ärztlicher Anordnung stehen Zwischen- und Spätmahlzeiten zur Verfügung.

Die Verpflegungszeiten werden auf dem Speiseplan ausgewiesen.

4.1.1. Tagesspeisenangebot:

- Frühstück:

- Kaffee, Tee, warme oder kalte Milch, Kakao
- Brötchen, verschiedene Brotsorten
- Butter, Diätmargarine
- abwechselnd Quark, Müsli, Ei, Joghurt, Obst
- verschiedene Marmeladen (auch Diät), Honig, Nusscreme
- Auswahl an Wurst und Käse

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 2 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Verpflegung	Kap. D.2.1.2.1
--	---	-------------------

- Mittagessen:

- Suppe oder Vorspeise
- Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, vegetarisch, Mehlspeise)
- Sättigungsbeilage (Reis, Nudeln, Kartoffelprodukte)
- Gemüse oder Salat
- Dessert (Süßspeise oder Obst)
- Getränk: Obstsaft, Wasser, Mischgetränk

- Nachmittagskaffee:

- Kuchen oder Gebäck
- wahlweise Obst, Milchprodukte oder Brot

- Abendessen:

- Hauptspeise wechselnd laut Speiseplan
- Butter, Diätmargarine
- Verschiedene Brotsorten
- Auswahl an Wurst und Käse
- Brei (täglich wechselnd)
- Obst, Kompott
- Wasser, Tee, Saft, Kakao, passend zur Hauptspeise Bier (auch alkoholfrei), Wein

- Zwischenmahlzeiten:

- Täglich wechselnd Milchspeisen oder -getränke, Obst, Gebäck

- Spätmahlzeiten, Nachtmahlzeiten

- Joghurt, Obst, Gebäck
- Brot mit Belag (Wurst, Käse, Marmelade)

4.2. Getränkeversorgung:

Die Bewohner/innen werden grundsätzlich kostenfrei bei allen Mahlzeiten mit Getränken versorgt (siehe 4.1.1. Tagesspeisenangebot).

In allen Wohnbereichen sind Tag und Nacht Getränkestationen mit Tee und Mineralwasser vorhanden. Die Bewohner/innen können sich dort nach Wunsch mit Getränken versorgen.

Weiterhin werden kostenfrei in alle Bewohnerzimmer Mineralwasser und Tee geliefert.

Auf Wunsch können Bewohner/innen Bier, Wein, diverse Limonaden und Obstsafte zukaufen, die Lieferung erfolgt kostenfrei.

4.3. Wahlmöglichkeiten:

Bei jedem Speiseangebot stehen unseren Bewohner/innen Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung (siehe 4.1.1. Tagesspeisenangebot).

Beim Mittagessen kann grundsätzlich zwischen 2 Menüs gewählt werden.

Beim Abendessen wird zusätzlich zur Hauptspeise Brot, Wurst und Käse angeboten.

Allen unseren Bewohner/innen wird Hilfestellung bei der Auswahl durch die Mitarbeiter/innen des Sozialdienstes und der Küche angeboten.

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 3 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Verpflegung	Kap. D.2.1.2.1
---	---	-------------------

4.4. Berücksichtigung von Wunschgerichten:

Unsere Bewohner/innen werden monatlich zu Wünschen im Rahmen der Speiseplangestaltung von den Mitarbeiter/innen des Sozialdienstes befragt. Diese Bewohnerwünsche werden an die Küchenleitung weitergeleitet. Die Wunschgerichte werden bei der Speiseplanung berücksichtigt und gesondert im Speiseplan ausgewiesen.

Monatlich findet eine Speiseplanbesprechung mit dem Heimbeirat, der Küchenleitung und der Pflegedienstleitung und/oder Heimleitung statt.

Die Mitwirkung des Heimbeirates, des Heimfürsprechers und die Berücksichtigung von erfassten Bewohnerwünschen ermöglichen eine gleichberechtigte Gestaltung der Speiseversorgung.

4.5. Diätkost:

Grundsätzlich werden alle Kostformen nach ärztlicher Verordnung angeboten. Angaben zu BE sind im Speiseplan ausgewiesen.

4.6. Speisenplanung und Präsentation des Speiseplans

- Erstellung des vorläufigen Speiseplans durch die Küchenleitung unter Beachtung der qualitativen und wirtschaftlichen Vorgaben und der erfassten Bewohnerwünsche aller Einrichtungen
- Saisonale und regionale Gerichte sind fester Bestandteil des Angebotes.
- Von den Einrichtungen eingebrachte Wunschgerichte werden im Speiseplan gesondert gekennzeichnet (z. B. „Wunschgericht Altrip“)
- Kontrolle des vorläufigen Speiseplans durch die Geschäftsführung, danach Weitergabe
- Besprechung des Speiseplans im monatlich tagenden Gremium, bestehend aus: Heimbeirat LU, PDL LU, Küchenleiter
- Aushang der Speisepläne in allen Wohn- und Speisebereichen, gut lesbar (Schriftgrad 14, fett) und für Rollstuhlfahrer einsehbar
- Verteilung bzw. Information an immobile Bewohner/innen

4.7. Berücksichtigung individueller Bedürfnisse, Wünsche und Fähigkeiten

4.7.1. Speisenangebot für Menschen mit Demenz

Die Ernährung und Flüssigkeitsversorgung von Menschen mit Demenz bedarf grundsätzlich einer sorgfältigen Planung und Durchführung durch die verantwortlichen Pflegefachkräfte und ist abhängig von Bewegungsdrang, Kalorienbedarf, Essgewohnheiten, Beeinträchtigungen und biografischen Vorlieben und Abneigungen.

Unterstützend werden kleine Snacks in Form von Fingerfood und hochkalorischen Speisen angeboten.

4.7.2. Darbietung der Speisen nach individuellen Fähigkeiten und Wünschen der Bewohner/innen:

Die Darreichungsform der Speisen ist abhängig von den jeweiligen Fähigkeiten unserer Bewohner/innen und soll sie in ihrer Selbstständigkeit unterstützen. Passierte und mundgerecht zubereitete Speisen werden nur bei entsprechendem Bedarf angeboten. Die Indikation wird vom

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 4 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Verpflegung	Kap. D.2.1.2.1
---	---	-------------------

Pflegefachpersonal vorgegeben und in der Pflegedokumentation dargestellt und evaluiert. Die Anforderung erfolgt über Essenarten oder bewohnerbezogene Bestellung an die Küche. Informationen über individuelle Vorlieben, Abneigungen und Unverträglichkeiten werden ebenfalls in den Essenarten oder bewohnerbezogenen Bestellungen dokumentiert.

4.7.3. Individuelle Portionierung der Speisen

Die Verteilung der Speisen (Schöpfsystem) erfolgt durch die Mitarbeiter/innen der Küche. Hierbei werden Portionswünsche direkt am Tisch abgefragt. Bei bettlägerigen Bewohner/innen übernehmen die Mitarbeiter/innen des Pflegedienstes die Ermittlung der gewünschten Portionsgröße.

4.8. Gestaltung der Speiseräume und Atmosphäre während des Essens

Die täglichen Mahlzeiten sind (unabhängig von der Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme) von großer Bedeutung für das soziale Erleben, der Schaffung einer Tagesstruktur und der Wahrnehmung (Ambiente, Gerüche und Geschmack, besondere Speisen an Festtagen, Speisen zu bestimmten Jahreszeiten...) unserer Bewohner/innen.

Die Mahlzeiten sollten in einer entspannten Atmosphäre, angenehmer Gesellschaft und einem ansprechenden und bequemen Ambiente stattfinden.

Grundsätzlich entscheidet der/die Bewohner/in wo (Speisesaal oder Bewohnerzimmer) und mit wem er/sie die Mahlzeiten einnehmen möchte.

4.8.1. Räumliche Anforderungen

- Verschiedene Sitzgruppen (Auswahl der Sitzmöglichkeit)
- Raumdekoration mit großen Bildern, Pflanzen, schön gedeckte Tische
- Jahreszeitliche Dekoration
- Tageslicht oder tageslichtähnliche Beleuchtung
- Zugluftgeschützt
- Kein Durchgangsraum!

4.8.2. Atmosphärische Anforderungen

- Gepflegter, freundlicher Service
- Keine Lärmbelästigung
- Keine Unterbrechung der Mahlzeit (z. B. durch Arztvisite)
- Essenreichen im Sitzen
- Gleichzeitiges Anreichen bei mehreren Bewohnern vermeide

5. Zuständigkeiten

Küchenleiter/ stellv. Küchenleiter

6. Mitgeltende Unterlagen

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMh 2.0	September 2023	Seite 5 von 6

	Handbuch Qualitätsmanagement Verfahrensanweisung Verpflegung	Kap. D.2.1.2.1
---	---	-------------------

Deutsche Nährwerttabelle

7. Anlagen

- entfällt –

8. Änderungsdienst / Freigabe / Verteiler

QMB
 Geschäftsführung
 s. Konzeption

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 6 von 6