

1. Ziele

- Wünsche der Bewohner werden berücksichtigt
- Ernährungsphysiologisch und wirtschaftlichen Speiseplan gestalten
- Garverfahren dem heutigen Stand der Technik angepasst
- Geschmacklich und farblich abwechslungsreich gestaltet
- Saisonbedingte Speisen berücksichtigen

1.1. Zielerreichung / gewünschtes Ergebnis

- 90 % Kundenzufriedenheit (Kundenbefragung mit Bewohnern, Mitarbeitern, Rücksprache Heimbeirat)
- Der Kostenrahmen wird nicht überschritten (Lebensmitteleinsatz)
- Gesundheitszustand der Bewohner verbessern oder halten (Teambesprechung)
- Appetit der Gäste anzuregen (Sichtkontrolle bei Speisenverteilung)

2. Geltungsbereich

Diese VA ist verbindlich für die Küchenleitung und Heimleitung der Evang. Altenhilfe Ludwigshafen.

3. Begriffe

Ernährungsphysiologisch	=	Nährstoffe berücksichtigen die Stoffwechselfunktion und deren Anforderungen
Wirtschaftlich	=	Dem Kostenrahmen angepasst
Saisonbedingt	=	Der Jahreszeit angepasst


<i>Abkürzungen:</i>	KL =	Küchenleitung
	MA =	Mitarbeiter
	HL =	Heimleitung
	HB =	Heimbeirat

4. Ablauf

4.1. Rahmenbedingungen

- Regelmäßige Absprachen mit dem Heimbeirat und den Bewohnern alle 4 Wochen
- Der Kostenrahmen muss bekannt sein.
- Absprache mit den Lieferanten, welche Lebensmittel im Angebot sind und welche in diese Jahreszeit passen (Preise liegen vor).
- Speiseplan erstellen und Nährstoffe überprüfen
- Kontrolle durch Heimleitung am 13. jedes Monats
- Erstellen der Bestellungen zum Speiseplan

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	September 2023	Seite 1 von 2

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. D.2.1.3.2
	Verfahrensanweisung Speiseplanung	

5. Zuständigkeiten

- entfällt -

6. Mitgeltende Unterlagen

Deutsche Nährwerttabelle; Angebote der Firmen

7. Anlagen

- entfällt –

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