

# Privat Altersheim Perla Park



## Verpflegungskonzept



## 1. Ziele

Sicherstellung einer Bedarfs- und altersgerechten Kost sowie Gewährleistung von Diätkost gemäss ärztlichen Verordnungen.

## 2. Ressourcen des Hauses

In unserer klein, aber gut gestalteten Küche können bis zu 100 Mahlzeiten produziert werden. Das Team besteht aus dem Küchenchef, Sous Chefin, Koch, Köchin und zwei Kochlehrlingen, die alle über fachkräftige Erfahrung in der gehobenen Hotelgastronomie verfügen. Weiterhin beschäftigen wir eine Vielzahl freundlicher Servicekräfte zur Versorgung der Kunden im Speisesaal und in unserem schönen Garten.

## 3. Umsetzung

### 3.1 Kostformen

Wir bieten unseren Bewohnerinnen und Bewohnern bei Bedarf folgende Kostformen in unterschiedlichen Darreichungsformen (normal, püriert):

- Leicht verdauliche Kost (LVK)
- Aufbaukost
- Wunschkost
- Diabetiker-Diäten (Einheitlich)
- Zusatznahrung
- Magen- / Darm-Schonkost

Es werden stets Normalkost, vegetarische und den Hit von Montag bis Freitag angeboten, sodass die Bewohnerinnen und Bewohner zwischen Menüs wählen können. Bei Bedarf wird jedem die Einnahme der oben genannten Kostformen ermöglicht.

### 3.2 Essenszeiten

Die Essenszeiten erlauben eine flexible Gestaltung des Tagesablaufs:

- Frühstück von 7:30 bis 9:30 Uhr
- Mittagessen von 11:30 bis 13:00 Uhr
- Abendessen von 17:30 bis 18:30 Uhr

### 3.3 Information

Der Speiseplan hängt gut lesbar auf in den beiden Aufzügen sowie an der Info-Wand beim Eingangsbereich. Bettlägerigen Bewohnerinnen und Bewohnern wird der Speiseplan ins Zimmer gebracht und bei Bedarf vorgelesen.

Der Speiseplan wird zudem auf unserer Homepage publiziert.

### 3.4 Das Angebot

#### Frühstück:

- Saisonfrüchte aus dem Korb
- Tee, Kaffee oder warme Milchgetränke
- Orangensaft, Mineral und Süssgetränke
- Haus-, und Spezialbrote, Gipfeli, Weggli, am Sonntag Butterzopf
- Konfitüre, Honig, Butter, Diätbutter (Becel)
- Joghurt (Frucht und Natur)
- dazu servieren wir täglich eine Frühstücksplatte mit Schinken, Käse, Aufschnitt oder ein Birchermüesli

- am Donnerstag werden Eierspeisen nach Wahl serviert

**Zwischenmahlzeit:**

- Saisonfrüchte
- warme oder kalte Getränke

**Mittagessen:**

Unsere Bewohner haben drei Menüs zur Auswahl:

- Normalkost (VK)
- Vegetarisches Menü
- Wöchentliches „Hit-Menü“ (Montag-Freitag) ausser Feiertagen

**Zwischenmahlzeit:**

- ab 13:30 Uhr warme oder kalte Getränke
- ergänzt mit süßem oder salzigem Angebot
- Sandwiches von 14.00-17.00 Uhr

**Abendessen:**

- Fünf alternative Menüs werden angeboten

**Spätmahlzeit:**

- Café Complet
- Joghurt
- warme oder kalte Getränke

**3.5 Schnittstellen**

Die Pflege- und Servicefachkräfte erheben die Ernährungsbedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner. Daraus werden für unsere Bewohnerinnen und Bewohner die Speisen individuell zubereitet und sie können die Portionsgrößen selbst bestimmen. Nach der Speisenausgabe im Speisesaal fragen die Servicekräfte darüber hinaus nach, ob Supplement gewünscht wird. Die Begleitung bei der Nahrungsaufnahme erfolgt durch das Service- und Pflegeteam. Das Pflegepersonal evaluiert gegebenenfalls die Prozesse und Abläufe der Nahrungsversorgung.

**3.6 Pflegeprozesse**

Das Instrument "Pflegerische Erfassung von Mangelernährung und deren Ursachen" bildet die Grundlage für die Risikoerfassung. Bei Ernährungsrisiken erfolgt eine Dokumentation in der Pflegeplanung. Dort werden Ressourcen, Probleme, Ziele und Massnahmen definiert. Biografische Besonderheiten, wie Vorlieben und Abneigungen, werden bei der Definition der Pflegemassnahmen berücksichtigt. Die Evaluation des Pflegeprozesses erfolgt mit Hilfe monatlicher Gewichtskontrollen und den Auswertungen der Beobachtungen seitens der Servicekräfte.

**4. Verantwortlichkeit**

- Leitung Verpflegung
- Leitung Hauswirtschaft