



*Mein neues
Zuhause!*

NÄGELIN-STIFTUNG
WOHNEN UND PFLEGE

KONZEPT GASTRONOMIE

Ein gutes Essen und ein guter Service ist Balsam für die Seele.

Nägelin – Stiftung
Alters- u. Pflegeheim
Bahnhofstrasse 40
4133 Pratteln

Konzept Gastronomie

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----|--|---|
| 1 | Einführung | 3 |
| 2 | Unsere Ziele | 3 |
| 3 | Frühstück..... | 3 |
| 4 | Abends | 4 |
| 5 | Getränke..... | 4 |
| 6 | Zwischenmahlzeiten | 5 |
| 7 | Diät- oder Kostformen | 5 |
| 8 | Essenszeiten | 5 |
| 9 | Veranstaltungen und Sonderleistungen | 6 |
| 10 | Lieferanten | 6 |
| 11 | Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner und deren Umsetzung | 6 |
| 12 | Service | 7 |
| 13 | Hotellerie | 7 |
| 14 | Küche | 7 |
| 15 | Hygiene | 7 |
| 16 | Mitarbeiter / Weiterbildung | 8 |
| 17 | Beschwerdemanagement | 8 |
| 18 | Überprüfung des Konzeptes | 8 |

Konzept Gastronomie

1 Einführung

Das Gastronomiekonzept beinhaltet die individuelle, altersgerechte und ausreichende Versorgung mit Speisen und Getränken. Es beschreibt die Handlungsgrundsätze der Mitarbeiter der Gastronomie, welche auf dem Leitbild der Nägelin-Stiftung basieren. Dies gilt gleichwohl für die Küche, den Service und die Hotellerie, welche der Gastronomieleitung unterstellt sind

Neben Wohnen und Pflege ist die Verpflegung ein bedeutender Bereich in unserem Heim. Besonders das Speiseangebot wird oft sehr kritisch und intensiv wahrgenommen. Auch wie der Bewohner beim Essen betreut wird, ist oft ein unterschätzter Faktor.

Die Gastronomie ist bestrebt, jedem Bewohner sowie jedem internen oder externen Gast einer einwandfreien Dienstleistung zu erbringen. Die Mahlzeiten müssen geschmacklich, farblich und ernährungsphysiologisch geltenden internen und externen Richtlinien entsprechen.

2 Unsere Ziele

Auf Grundlagen der Ziele unseres Leitbildes verpflichten sich die Mitarbeiter in der Gastronomie:

- Im respektvollen Umgang mit den Gästen und Bewohnern zu zeigen, dass sie deren Bedürfnisse wahr- und ernst nehmen.
- Die Gewährleistung eines Dienstleistungsangebotes, welches sich auch unter Berücksichtigung der kulturellen und ethischen Hintergründe unsere Gäste wieder findet.
- Ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten aller Bewohner durch eine sensorisch ansprechendes Speise und Getränkeangebot sicherzustellen.
- Die Beachtung der für die Gastronomie geltenden gesetzlichen, wirtschaftlichen und menschlichen Rahmenbedingungen.

3 Frühstück

Verschiedene Brotsorten und Brötchen mit Joghurt, Portionsbutter, Marmelade offen oder Portionsdiätmarmelade, Portionslätta, Portionshart- und Weichkäse. Dazu servieren wir Kaffee, Milch, Tee und Orangensaft.

zusätzlich

- 1. Sonntag im Monat Aufschnittplatte
- 2. Sonntag im Monat Rührei mit Speck
- 3. Sonntag im Monat Birchermüsli
- 4. Sonntag im Monat Hausgebeizter Lachs
- Im wöchentlichen Wechsel servieren wir hausgemachten Zopf oder Criosants

Konzept Gastronomie

3.1 Mittagessen

Wir servieren folgendes zur Auswahl:

- Tagesmenü mit Suppe, Salat oder Apfelschnitzen, Hauptgang und Dessert
- Wochenhit
- Bei Bedarf die nötigen Kostformen
- Kartoffelstock mit Spinat und Ei
- Spezialwünsche

Besonderes

- In der Regel gibt es einmal wöchentlich ein vegetarisches Mittagessen
- Wunschmenü an Geburtstagen

4 Abends

Wahlmöglichkeiten

- Abendmenü
- Aufschnitt- oder Käseteller
- Birchermüsli / Griessbrei

Verschiedene Brotsorten oder Brötchen, Portionsbutter, Portionslätta, Portionshart- und Weichkäse, offen Marmelade, Portionsdiätmarmelade und Joghurt.

5 Getränke

Es stehen immer kostenlos zur Verfügung:

- Verschiedene Mineralwasser in verschiedenen Grösseneinheiten
- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Sirup
- Milch
- Wein und Bier bei festlichen Anlässen

Konzept Gastronomie

6 Zwischenmahlzeiten

Jedem Bewohner stehen folgende Produkte für Zwischenmahlzeiten zur Verfügung:

- Verschiedene Brotsorten / Brötchen
- Sandwich
- Joghurt
- Obst nach Saison
- Kekse
- Portionsbutter, Portionslätta, Portionsdiätmarmelade, offene Marmelade, Portionskäse
- Individuelle Zwischenmahlzeiten für Diabetiker
- Suppentopf auf den Stationen, täglich wechselnd

Besonderes:

- Mittwoch- und Sonntagmittag gibt es auf den Stationen Kuchen oder Cake.

7 Diät- oder Kostformen

Unsere Gerichte werden alle weich und farblich einwandfrei, sowie salz- und fettreduziert zubereitet. Geschmacksverstärker, wie Glutamat oder Aromat werden nicht verwendet. Die Diäten werden auf ärztliche Verordnungen abgegeben.

- | | |
|--------------------|--|
| • Leichte Vollkost | Bei individueller Unverträglichkeit |
| • Weiche Kost | Bei eingeschränkter Kaufähigkeit |
| • Turmixkost: | Bei Schluckbeschwerden |
| • Lactosefrei: | Bei Laktoseintoleranz (Milchzuckerintoleranz) |
| • Glutenfrei | Bei Gluten Intoleranz |
| • Allergien: | Bei Lebensmittelunverträglichkeiten (Sellerie, etc.) |
| • Palliativkost: | Bei Sterbephasen wird Wunschkost angeboten |

8 Essenszeiten

Unsere Bewohner können individuell und nach ihren Wünschen alle Mahlzeiten entweder im Zimmer, auf den Stationen im Speiseraum, in der Cafeteria, auf der Terrasse oder im Speisesaal einnehmen.

Stationen:

| | |
|--------------|-------------------------|
| Frühstück: | 8.00 Uhr bis 9.00 Uhr |
| Mittagessen: | 11.15 Uhr bis 12.00 Uhr |
| Abendessen: | 17.15 Uhr bis 17.45 Uhr |

Speisesaal

| |
|-------------------------|
| 7.45 Uhr bis 9.00 Uhr |
| 11.30 Uhr bis 12.30 Uhr |
| 17.30 Uhr bis 18.15 Uhr |

Konzept Gastronomie

9 Veranstaltungen und Sonderleistungen

Feste und Feiern sind für uns wichtige Bestandteile in unserem Hause. Dazu gehören:

- Neujahrsapéro
- Fasnacht
- Ostern
- Frühlingsfest
- Grillieren im Garten
- 1. August
- Herbstfest
- Nikolaus
- Weihnachten
- Sylvester

Die Ausrichtung der Mahlzeiten erfolgt dann immer themenbezogen. Sonderleistungen wie spezielle Kuchen, Torten, Familienfeiern werden abgerechnet.

10 Lieferanten

Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir besonders, darauf wert, dass sie aus der Region kommen und beste Qualität aufweisen. Wenn es möglich ist, sollen die gelieferten Produkte regional angebaut werden oder bei Fleisch und Wurstwaren aus der Schweiz kommen.

11 Bedürfnisse und Wünsche der Bewohner und deren Umsetzung

Bei Eintritt eines neuen Bewohners in unser Heim werden unmittelbar die Getränke- und Essens-wünsche, sowie Intoleranzen oder Diäten von der Pflege erfasst und mit einem speziellen Formular sofort möglichst zur Küche weitergeleitet. Bei Änderungen informiert die Pflege umgehend die Küche.

Die Essenserhebungsliste in der Küche dient als Grundlage für die Portionierung / Tablettierung in der Küche.

Die Bewohner haben jederzeit die Möglichkeit, persönlich bei der Gastronomieleitung ihre Wünsche vorzutragen. Die Bewohner können dreimal im Jahr bei einem gemeinsamen Kaffeetrinken mit der Gastronomieleitung ihre Wünsche anbringen.

Konzept Gastronomie

12 Service

Unser Service ist bestrebt einen gepflegten Restaurantstandard, welcher sich den Bewohner anpasst, mit einer freundlichen Art einzuhalten und weiterzuentwickeln. Der Service versteht sich als wichtiges Zwischenglied zwischen Bewohnern und Küche. Die Servicemitarbeiter melden der Pflege oder der Gastronomieleitung auffällige Besonderheiten der Bewohner. Gleichzeitig sind sie auch für ein sauberes Erscheinungsbild im Speisesaal und Cafeteria zuständig.

Wenn nötig helfen sie unseren Bewohnern beim Essen. Der Service nimmt Wünsche, Anregungen oder Reklamationen auf und leitet sie den zuständigen Bereichsleitern weiter. Die Mitarbeiter stehen daher im ständigen Kontakt mit der Pflege, der Auswirtschaft und der Küche

13 Hotellerie

Die Hotellerie ist als Unterstützung der Pflege zu sehen und hilft der Pflege bei nicht pflegerischen Arbeiten. Die Hotellerie ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Pflege, Küche und Hauswirtschaft. Sie betreut die Bewohner auf den Zimmern und unterstützt die Pflege auf den Stationen. Sie ist zuständig für die gesamte Lebensmittelbestellung auf den Stationen und für die Einhaltung der Hygienevorschriften, welche im Hygienekonzept beschrieben werden. Die Hotellerie nimmt Wünsche, Anregungen oder Reklamationen auf und leitet sie den zuständigen Bereichsleitern weiter. Sie steht daher im ständigen Kontakt mit der Pflege, der Hauswirtschaft und der Küche.

14 Küche

Wir führen eine moderne Küche mit abwechslungsreichen, ausgewogenen und saisonalen Speisen. Sie beinhaltet die Schweizer sowie auch internationale Küche. Wir verarbeiten hauptsächlich Frischprodukte und werden nur wenn nötig mit Convenienceprodukten unterstützt. Wir verwenden neben den klassischen Garmethoden auch neuzeitliche, schonende Zubereitungsarten. Im Focus steht dabei immer das Wohl unserer Bewohner.

Die Küche steht im ständigen Kontakt mit Pflege, Service und Hotellerie. Sie nimmt Anregungen und Wünsche entgegen und setzt diese nach Möglichkeiten um. Die Küche wird von einer externen Ernährungsberaterin unterstützt.

15 Hygiene

Die Grundlagen der Hygiene sind in der Hygieneverordnung der Gastronomie, sowie in den gesetzlichen Vorschriften vorgeschrieben. Gleichzeitig gelten die internen Richtlinien für Hygiene.

Konzept Gastronomie

16 Mitarbeiter / Weiterbildung

Engagierte und qualifizierte Mitarbeiter sind die Grundlagen unsere Arbeitsqualität. Wir leiten und arbeiten nach unserem Leitbild. Wir legen grossen Wert auf bereichsübergreifende und partnerschaftliche Zusammenarbeit. Eine gezielte Auswahl und systematische Fort- und Weiterbildung der Mitarbeiter gehört zu unserer Personalentwicklung

Im Mittelpunkt aller Tätigkeiten aller Mitarbeiter steht das Wohl unserer Bewohner und Gäste.

17 Beschwerdemanagement

Eine Beschwerde ist eine wichtige Rückmeldung unserer Bewohner zu ihren Erwartungen und Wünschen. Sie wird als Chance gesehen, Mängel abzustellen, Organisations- und Betriebsabläufe besser zu optimieren und Fehler zu vermeiden. Unsere Mitarbeiter sind verpflichtet Beschwerden umgehend dem zuständigen Bereichsleiter weiterzuleiten oder dafür zu sorgen, dass es diese Information bekommt.

18 Überprüfung des Konzeptes

Das Konzept wird einmal im Jahr auf seine Aktualität und auf seine Zukunftsorientierung überprüft und angepasst, wenn es notwendig ist.

Im Rahmen der Bewohnerbefragung, die kann mündlich durch das Gastronomiepersonal oder mit dem Feedbackbogen für Bewohner und externe Gäste erfolgen, wird die Wirksamkeit des Konzeptes in regelmässigen Abständen überprüft und gegebenenfalls angepasst. Der Heimleiter, die Leitung Pflege und der Gastronomieleiter überprüfen die Qualität der Speisen und des Service ausserdem bei gemeinsamen Essen mit den Bewohnern.