

Wenn der Mensch vergisst was er is(s)t

Ein Plädoyer über Qualität, Verantwortung, Haltung und meinem
persönlichen Menschenbild

Le Menü

- Angewandte Gastfreundschaft
- Essen und Emotionen
- Essen und Wertschätzung
- Essen als basale Stimulation
- Fingerfood
- Eat by walking
- Smoothfood
- Esskultur und Ethik

Angewandte Gastfreundschaft

- In der angewandten Gastfreundschaft geht es **nicht** um Formalitäten sondern um die von Herzen geführte Kommunikation von Mensch zu Mensch.
 - Es geht um Aufmerksamkeit und Achtsamkeit
 - Es geht um Bedachtsamkeit und Rücksichtnahme

Angewandte Gastfreundschaft

- Es geht darum, sich bewusst ganz dem Gast (Bewohner) zuzuwenden.
- Wenn sich der Bewohner (Gast) aufgrund all dieser Dinge wohl und angenommen fühlt - ist das eben angewandte Gastfreundschaft.

Grundsätzliches zur Esskultur in sozialen Institutionen

- Das Konzept Esskultur richtet sich nach den (noch) verbliebenen Fähigkeiten der Bewohner..
- Esskultur versteht sich als integratives Konzept in der Begleitung von alten Menschen
- Esskultur unterstützt das Konzept der Pflege
- Die Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner werden berücksichtigt

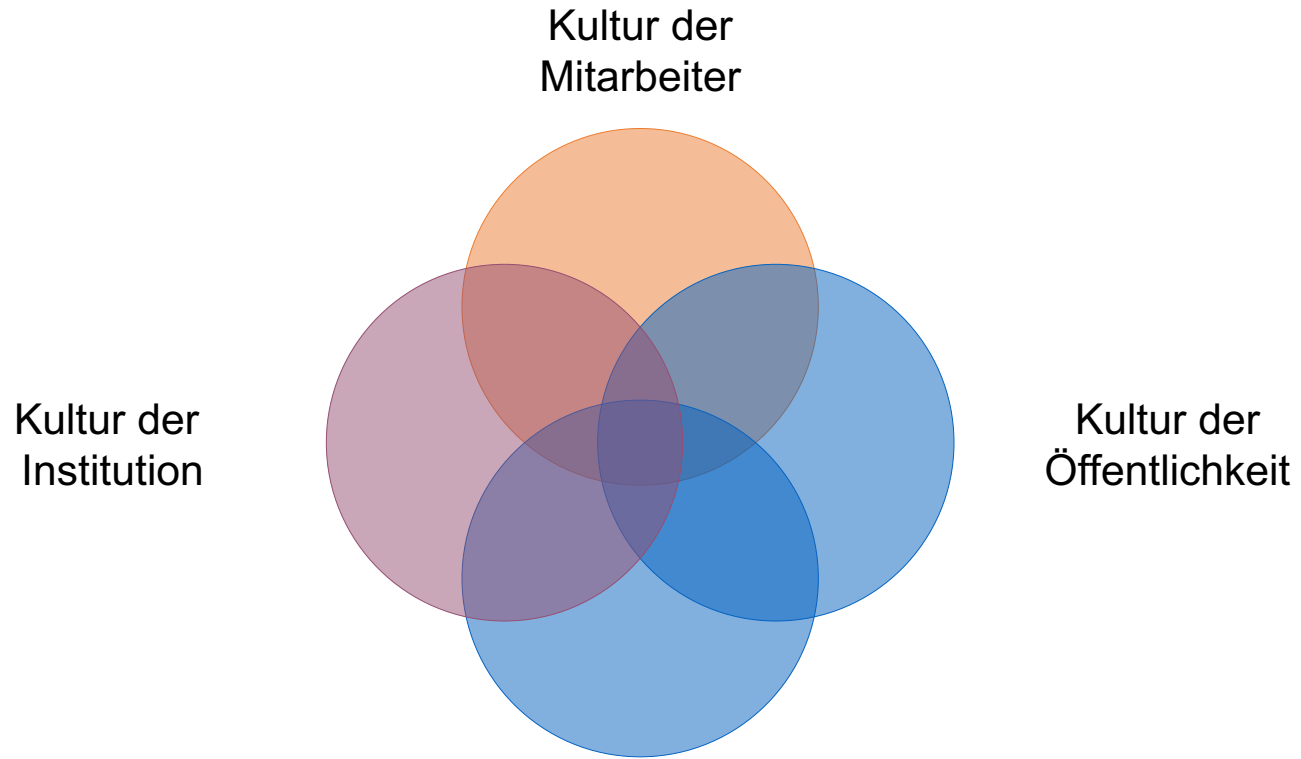
Küchenphilosophie

- Wir verstehen die Küche als ein Teil eines übergreifenden Interventionsprozesses.
- Die Küche ist eigenständig und gleichzeitig verwoben in pflegerisches, therapeutisches, kulturelles und hauswirtschaftliches Handeln.

Die Küchenphilosophie

- Der Verpflegungsbereich bietet ein breites Angebot für alle Betroffenen an: Festliche Nachtessen, Aktionswoche, Nachtcafé, Kochwerkstatt.
- Sie förderte den Dialog mit allen Betroffenen
- Der Verpflegungsbereich wird rationell und wirtschaftlich geführt.

.. Wer gestaltet die Esskultur



Wo bleibt die Kultur des Betroffenen ?

Essen und Emotionen

- Ein flüchtiger Duft.....
- Jede Tageszeit hat seinen Geruch:

Essen und Wertschätzung

Was ich plane,
Wie ich es zubereitet
Wie ich es anrichte
Wie ich es serviere

Es ist immer die unmissverständliche Aussage:
Soviel sind SIE mir Wert!

Essen als basale Stimulation

- Das Kochen von kleinen Gerichten unmittelbar am Bett der pflegebedürftigen Heimbewohner.
- Es werden Lebensmittel verwendet die biografischen Erinnerungswert haben könnten wie Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Butter und ähnliches

Essen als basale Stimulation

- Kochen am Bett
- Kochen auf dem Wohnbereich
- Backen auf dem Wohnbereich
- Brotbackautomat etc.

Fingerfood

- Fingerfood ist eine leichtverdauliche, wertvoll – vollwertige hochkalorische Kostform.
- Die Kostform wird in „greifbare“ Stücke geschnitten, so dass der Benutzer dies möglichst **fehlerfrei** in ein bis zwei Bissen zu sich nehmen kann.

Eat by walking

- Kleine Häppchen als Zwischenverpflegung

Smoothfood –
5 Sterne für
die Care
Gastronomie



Smoothfood

- Wenn das Schlucken zum Problem wird
- Vom undefinierten Einheitsbrei über die klassische Kochkunst zur Molekularküche im Heim
- Smoothfood = Püriertes Essen & Passiertes Essen

Smoothfood Definition

- Die Lebensmittel werden frisch knapp auf den Garpunkt gekocht, zerkleinert und fein passiert.
- Es dürfen keine spürbaren Rückstände mehr in den Gerichten sein. (schmelzige Konsistenz) Basiert auf der Grundlage einer gesunden Ernährung.

Esskultur und Ethik

- Die bioethischen Prinzipien
- Autonomie
- Nicht schaden wollen
- Gutes Tun
- Gerechtigkeit

Danke für's
Zuhören



- Lust bis am Schluss