



Essen ist Lebens- qualität



» Essen nährt nicht nur den Körper, sondern auch die Seele – davon sind die Verantwortlichen der Altenpflegeeinrichtungen der Mission Leben im Rhein-Main-Gebiet überzeugt. Gemeinsam mit Dussmann Service entwickelten sie vor einigen Jahren ein bereichsübergreifendes Verpflegungskonzept, das auf maximale Differenzierung für den einzelnen Bewohner setzt. Eine Bestandsaufnahme.

TEXT
Christiane
Herzer

FOTOS
Konrad Merz

Hier bekommt jeder Gast sein Essen genau so, wie er es mag: das Fleisch im Ganzen, in Stückchen geschnitten oder püriert, ohne Milchprodukte oder Gluten, besonders eiweißhaltig oder purinreduziert. Klingt wie der Alptraum einer jeden Hausfrau? In den Altenpflegeheimen der Mission Leben in Rheinland-Pfalz und Hessen gehört diese Herausforderung seit einigen Jahren zum Alltag. 2007 entwickelte das gemeinnützige Unternehmen zusammen mit seinem langjährigen Caterer Dussmann Service ein ehrgeiziges Konzept für die Verpflegung von Senioren. Seit drei Jahren arbeiten 14 Einrichtungen damit.

Frisch gekocht wurde bereits vorher. Jedes Haus verfolgte jedoch seine eigene Art der Umsetzung. Das sollte sich ändern. Ziel war es, für jeden einzelnen Bewohner genau die Zubereitungsart zu finden, die es ihm mit seinen Bedürfnissen und Vorlieben ermöglicht, mit Genuss zu essen. Dazu gehören neben der Konsistenz und der Art, wie Gerichte angeboten und serviert werden, auch die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen, die zum Wohlbefinden beiträgt. Der Name ist dabei Programm: In der „Speisenkultur“ geht es nicht primär um Kalorien und Nährwerttabellen.

Durch die „Speisenkultur“ ist die Küche – neben Betreuung, Pflege und Hauswirtschaft – mittlerweile zur wichtigen Säule in der Betreu-

ung der Senioren geworden. 2012 wurde sogar eine gemeinsame Servicegesellschaft von Mission Leben und Dussmann Service geschaffen, in der 80 Küchenmitarbeiter wie auch 80 Reinigungskräfte arbeiten: die DSE Dienste für soziale Einrichtungen GmbH. Ihre Küchenteams richten ihr besonderes Augenmerk auf die ganz eigenen Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnisse älterer Menschen in den Einrichtungen. Gutes Essen macht schließlich gute Laune.

Nicht einfach nur ein älterer Gast

Im Alter nehmen nicht nur die Hör- und Sehfähigkeit ab, auch der Geschmackssinn lässt nach. Dabei bleibt die Lust am Essen leicht auf der Strecke. Untergewicht und Mangelernährung sind häufig die Folge. Dem entgegenzuwirken ist die Herausforderung für die Küchenteams bei Mission Leben, eine Aufgabe, die sich deutlich von der eines Betriebsrestaurants unterscheidet. Anders als die Mitarbeiter eines Unternehmens, die dort nur ihr Mittagessen oder einen Snack einnehmen, essen Senioren alle ihre Mahlzeiten gemeinsam im Speisesaal. Er ist ihr Esszimmer und Teil ihres Zuhause. Zudem muss der tägliche Speisenplan alle wichtigen Lebensbausteine abbilden. Das ist nicht immer ganz einfach, denn die Bewohner haben in der Regel einen geringeren Appetit und benötigen



Für jeden Bewohner wird das Essen in der individuellen Kostform und Zusammensetzung bestellt. Die Köche der DSE bereiten daher manchmal ein Mittagessen in bis zu 15 verschiedenen Varianten zu

weniger Kalorien als ein jüngerer Mensch. Der Nährstoffbedarf hingegen bleibt das ganze Leben hindurch konstant. Dazu kommen bei Senioren häufig Kau- und Schluckbeschwerden vor.

Mit seinem Dienstleister Dussmann Service fand Mission Leben bei seinem ambitionierten Projekt einen kompetenten Ansprechpartner. Der Fachbereich Catering in der Berliner Unternehmenszentrale verfügt über langjährige Erfahrung mit Ernährungskonzepten für Senioren. Die Experten entwickelten unter anderem das Dussmann-eigene Verpflegungskonzept Vitalance. Es stellt eine genussvolle und bedarfsgerechte Ernährung in den Vordergrund und sieht deren Bedeutung für eine Gesunderhaltung bis ins hohe Alter.

Für das Konzept der „Speisenkultur“ kristallisierten sich zwei entscheidende Prämissen heraus: Für die Senioren mit sehr unterschiedlichen Gesundheitszuständen braucht es nicht nur ein ebenso differenziertes Speisenangebot, sondern

Ernährung ist auch ein Thema, bei dem alle im Haus beteiligt sind, die mit den Bewohnern zu tun haben; nicht nur die Köche, sondern auch die Pflege und die Hauswirtschaft.

Jedem sein eigenes Süppchen

Die Freude am Essen fördern, Selbstständigkeit erhalten und die Gesundheit unterstützen – so lautet die Maxime der Speisenkultur. Dafür scheuen

die Küchenteams keine Mühen: Für Bewohner mit Schluckstörungen werden drei verschiedene Arten der Verarbeitung angeboten, zwei weitere für diejenigen, die Schwierigkeiten beim Kauen haben. Gluten- und Laktose-Unverträglichkeiten werden ebenso berücksichtigt wie ein erhöhter Eiweißbedarf oder die Sorge um einen zu hohen Puringehalt. Und das gilt für alle Mahlzeiten, auch für die beiden Mittagessen, die täglich zur Auswahl stehen. ▶

„Der Erfolg ist unser gemeinsamer Erfolg. Die Köche verstehen sowohl die Abläufe hier im Haus als auch die Bedürfnisse unserer Bewohner.“

Kerstin Wick-Suttner,
Einrichtungsleiterin Haus Priska



Einrichtungsleiterin Kerstin Wick-Suttner (re.) und ihre Hauswirtschaftsleiterin Karolin Müller freuen sich über die offenen Ausgabe-küchen, in denen auch einmal ein Kuchen gebacken werden kann

„Da gehen schon manchmal 15 verschiedene Schälchen von einem Gericht raus“, beschreibt Alexander Noll die Komplexität. Als Küchenleiter des Hauses Priska ist er verantwortlich für die kulinarische Versorgung der Bewohner der neuesten Altenpflegeeinrichtung der Mission Leben: Das Haus Priska in Dieburg, im Oktober 2013 eröffnet, bietet 108 stationäre Pflegeplätze für alte und pflegebedürftige Menschen sowie 16 Appartements für das Betreute Wohnen.

Der Aufwand lohnt sich und wird durch das Wohlbefinden der Bewohner belohnt. Viele der Senioren, die vorher nur püriertes Essen serviert bekamen, freuen sich auf ansehnliche und erkennbare Zutaten auf ihrem Teller. Alte Menschen, die mit einem deutlichen Untergewicht ihr neues Zuhause bezogen, nehmen innerhalb kürzester Zeit wieder zu. Kerstin Wick-Suttner, Einrichtungsleiterin im Haus Priska, ist von dem Konzept – und dem Küchenteam – überzeugt: „Der Erfolg ist unser gemeinsamer Erfolg. Die Köche verstehen sowohl die Abläufe hier im Haus als auch die Bedürfnisse unserer Bewohner.“

Schnelligkeit ist einer der Trümpfe der „Speisenkultur“. Bereits beim Einzug in ein Haus der Mission Leben wird geprüft, welche Kostform für den Bewohner am besten geeignet ist. In die sogenannte Kommunikationskarte tragen die Pflegefachkräfte daher nicht nur ärztliche Diagnosen

und Gesundheitszustand ein, sondern auch kulinarische Vorlieben und Abneigungen und – ganz wichtig – wie gut noch gegessen werden kann. „Wir erleben es immer wieder, dass zum Beispiel gar keine Schluckstörung vorliegt, wie von den Angehörigen angenommen, sondern nur eine Kaustörung“, erklärt Kerstin Wick-Suttner. In diesem Fall reicht es aus, das Essen sehr weich zu kochen und in kleine Häppchen zu zerkleinern und nicht zu pürieren. „Für den Betroffenen macht das einen riesigen Unterschied. Es schmeckt besser und sieht natürlich auch schöner aus.“ Ein übersichtliches Raster für diese wichtigen Angaben vereinfacht die Übergabe der Informationen an die Küche.

Mehr Verantwortung für die Mitarbeiter

Die „Speisenkultur“ wirkt sich nicht nur auf die Lebensqualität der Bewohner aus. Auch die Arbeit der Mitarbeiter in den unterschiedlichen Bereichen und deren Zusammenarbeit haben sich deutlich verändert. Die Kompetenz der Pflegerinnen und Pfleger wird als unverzichtbar geschätzt, wenn es darum geht, genau zu beobachten und den Gesundheitszustand der Bewohner aktuell zu bewerten.

Neu geschaffen wurde die Position der Hauswirtschaftsleiterin. Sie bildet heute in den Altenpflegeheimen die Schnittstelle zwischen Pflege und



Seniorenverpflegung wird immer wichtiger: Ambulante Pflege zu Hause, klassische Pflegeeinrichtung, Residenz, Wohnstift, betreutes Wohnen, Wohngruppenmodelle oder auch Wohngemeinschaften: Das Angebot der Wohnformen für ältere Menschen ist vielfältig und erfordert unterschiedlichste Versorgungsvarianten. Aus diesem Grund bietet Dussmann Service Küchenkräften eine Weiterbildung zur Fachkraft für Senioren-Catering an.

Küche. Ihre Mitarbeitenden bestellen die Mahlzeiten entsprechend der Vorgaben aus der Pflege, sorgen für ein angenehmes Ambiente und begleiten die Mahlzeiten. Sie kennen ihre Tischgäste genau. Sie wissen, ob jemand einfach nur ein bisschen mehr Zeit benötigt beim Essen oder die Zubereitungsart nicht die richtige ist. „Wir haben gemerkt, dass das Verpflegungskonzept ohne diese Unterstützung in einem Haus nicht funktioniert“, zieht Kerstin Wick-Suttner Bilanz.

Immer wieder neue Herausforderungen

Seit drei Jahren ist die „Speisenkultur“ in 14 Häusern eingeführt. Doch ist ein solch komplexer Prozess nie abgeschlossen. Neue Mitarbeiter müssen mit den Hintergründen und den Abläufen des Konzepts vertraut gemacht werden. Denn nur wenn Mitarbeitende der Pflege und Hauswirtschaftlerinnen genau wissen, welche Möglichkeiten die DSE-Küche bietet, können sie das Passende für die Senioren bestellen. Und auch Neulinge in den Küchen müssen lernen, dass „püriert“ nicht gleich „püriert“ bedeutet. Alle Küchenleiter werden zudem auf dem Dussmann-Campus im brandenburgischen Zeuthen zur „Dussmann Service-Fachkraft für Senioren-Catering“ weitergebildet. Regelmäßige Audits und Qualitätsprüfungen garantieren, dass die entwickelten Prozesse wirklich umgesetzt werden.

Auch der Fachbereich Catering bei Dussmann Service in Berlin begleitet das Projekt weiterhin und hat die Entwicklungen sowohl in der Gerontologie als auch bei der entsprechenden Gesetzgebung genau im Blick. So schreibt etwa die EU-Verbraucherschutzverordnung seit 2015 vor, dass die Zutaten aller Waren, die die Küche verlassen, vollständig aufgeführt sein müssen. Dies ist nicht zuletzt der zunehmenden Zahl von Allergikern geschuldet. Die Weiterschreibung der festgelegten Prozesse ist bereits in vollem Gange. ■

KONTAKT

Dussmann Service Deutschland GmbH
Zweigniederlassung Frankfurt/Main
Michael Rahden
+49 (0) 69. 4 05 89 00
dussmann-servicefrankfurt@dussmann.de

→ Mission Leben

Das diakonische und gemeinnützige Darmstädter Unternehmen Mission Leben umfasst verschiedene Tochtergesellschaften. Sie bieten ihren Dienst für die Menschen in insgesamt sechs verschiedenen Leistungsbereichen an: Wohnen und Pflegen im Alter, Ambulante Betreuung, Hilfen für Menschen in sozialen Notlagen, Hilfen für Menschen mit Behinderungen, Hilfen für Kinder und Jugendliche sowie Berufliche Bildung.

In den Häusern der Altenpflege werden täglich rund 1.300 Bewohner bekocht. Neben dem Frühstück, Mittag- und Abendessen treffen die Bewohner sich noch auf Kaffee und Kuchen in den gemütlichen Essbereichen. Bei Bewohnern mit erhöhtem Kalorienbedarf werden ein zweites Frühstück und ein Snack für die Nacht angeboten.

Mission Leben ist ein Unternehmen der Stiftung Innere Mission Darmstadt. Beide sind der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau zugeordnet und Mitglieder im Diakonischen Werk.

