

Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **68 (1997)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Projektarbeit von Cécile Moser-Schütz, Küche WWB, Basel

KÜCHE – BEWOHNERRAT – KÜCHE

Cécile Moser-Schütz ist als Küchenchef-Stellvertreterin im Werkstätten- und Wohnzentrum Basel tätig. Das WWB bildet eine Abteilung des Bürgerspitals Basel und fördert die Lebensqualität Behinderter durch ein differenziertes Angebot an Ausbildungs-, Betreuungs-, Arbeits- und Wohnmöglichkeiten und durch Massnahmen zur Eingliederung in die Gesellschaft. Es war für Cécile Moser nicht einfach, in einer so grossen Institution mit den Bereichen Werkstätten, Wohnheim, Freizeit ein Thema zu finden, das den vorgegebenen Thesen des Projektauftrages entsprach: eine Veränderung oder Einführung eines neuen Bestandteils in ihrer Küche mit Behinderten.

Fast alle Behinderten haben in der WWB-Küche einen Arbeitsprozess zu bewältigen, jedoch ihrer Behinderung entsprechend in einem geschützten Rahmen. Beispielsweise im Wohnbereich, dem die Küche angehört, werden Arbeiten erledigt wie rüsten, kochen und reinigen als eine bezahlte Arbeit im geschützten Rahmen. Arbeit und Freizeit bilden feste Bestandteile im Tagesablauf der Behinderten. Cécile Moser suchte sich ihr Thema im Bereich: Persönliche Wünsche, konkrete Essenswünsche, Ernährungsprobleme. Dass sie dabei nicht auf alle 200 Behinderten, die im Durchschnitt ihr Mittagessen in der Institution einnehmen, speziell eingehen konnte, war klar. Somit wusste sie, dass der neu geschaffene Bewohnerrat der oder ein Ansprechpartner für sie sein würde. Dadurch entstand ihr Thema: *Küche – Bewohnerrat – Küche*.

In ihrer Projektarbeit zeigt sie den Weg auf, wie sie versuchte, mit der Teilnahme an Sitzungen und an den Aktivitäten des Bewohnerrates umzugehen, wobei es ihr um das zentrale Anliegen des Essens ging. So war es möglich, Anregungen oder gar Forderungen an vorderster Front zu diskutieren, entgegenzunehmen und Fragen zu beantworten. Wenn möglich wurden die Fragen direkt beantwortet, die Anregungen in der Küche umgesetzt.

«Meine Seite ist, mit dem Küchenangebot ein Grundbedürfnis des menschlichen Wesens abzudecken, die Ernährung. Die entsprechenden Angewohnheiten sind durch das Elternhaus oder vielleicht durch eine andere Institution geprägt worden. Jedes hat sicher schon einmal mit Enttäuschung festgestellt, dass niemand so gut versteht, die Röstli zu braten wie die Mutter oder sonst jemand aus der Kindheit. So wie

es uns mit der Röstli ergeht, ergeht es sicher auch meinen Pensionären: man sucht nach Vergangenen, vergisst aber dabei, dass wir uns geändert haben und dass sich auch unser Geschmack verändert hat. Unsere Grundhaltung, unser Grundgedanke sollte bei allem sein: Der Kunde ist König. Anders ausgelegt: Ist der Klient zufrieden, so ist auch das Küchenteam gut. Eine zufriedene Klientel ergibt auch eine zufriedene Küchenbrigade.»

Die Küche im WWB ist ein Produktionsbetrieb, in dem gleichzeitig die eigene Verpflegung wie auch Fremdverpflegung hergestellt werden. Die Küche bildet zwei Anlehrlinge im Kochberuf aus und stellt fünf geschützte Arbeitsplätze zur Verfügung, auch werden Abklärungen im Wiedereingliederungsbereich durchgeführt. Das heisst: es werden Personen, Männer oder Frauen, auf berufliche Wiedereingliederung hin getestet und geprüft. Mit verschiedenen Arbeiten in den diversen Werkstätten und in der Küche versucht man festzustellen, inwieweit die Person eine Arbeit in Zukunft trotz ihrer Behinderung ausführen kann. Hin und wieder führen diese Abklärungen zu einer Zweitausbildung, eventuell auch im Küchenbereich. Weiter sind dem Wohnheim der Hausdienst und die Haushaltgruppe angegliedert sowie die Kreativwerkstatt, der Pensionierten-Treff und die Freizeitaktivitäten. Der Behinderte wird also auch nach seiner Pensionierung oder in Übergangsphasen immer betreut.

Wie nehme ich mit dem Bewohnerrat Kontakt auf?

Cécile Moser gelangte mit ihrem Anliegen erst an ihren direkten Vorgesetzten, den Wohnheimleiter, und unter-

breitete ihm ihren Vorschlag. Dieser erkundigte sich seinerseits, ob eine solche Kontaktaufnahme mit dem Bewohnerrat durch das Personal überhaupt erwünscht sei. Ein Bewohnerrat äusserte sich denn auch negativ, er würde sich durch die Anwesenheit der Köchin an Sitzungen nicht wohl und sicher genug fühlen. Doch Cécile Moser gelang es, den betreffenden Behinderten im direkten Gespräch umzustimmen. Auch das Küchenpersonal zeigte sich vorerst skeptisch, sind doch am Selbstbedie-

Der Bewohnerrat

Den Bewohnerrat zu schaffen, wurde als ein Bedürfnis des Arbeitgebers einerseits und der Bewohner andererseits erachtet. Dies speziell auch aus der Überlegung heraus, dass ein Teil der Pensionären den Rest ihres Lebens oder doch einen grossen Teil davon in der Institution verbringen und diese somit ihr Zuhause ist. Der Bewohnerrat gibt ihnen die Möglichkeit zur Mitsprache.

Der Bewohnerrat ist die gewählte Vertreterschaft der Bewohner.

Er bildet ein Gegengewicht zur Heimleitung und dient als Sprachrohr für die Bewohner. Er bildet ein Forum zur Wahrnehmung der verschiedenen Interessen und Bedürfnisse im Heim und übernimmt Öffentlichkeitsaufgaben. Er setzt sich zusammen aus Bewohnern und Betreuern sowie einer externen Begleitperson (z. B. Supervisorin, Behörde). Jede Gruppe kann einen Vertreter/eine Vertreterin für den Rat bestimmen. Die externe Begleitperson wird durch die internen Mitglieder des Rates ausgewählt. Derzeit setzt sich der Rat zusammen aus drei Bewohnerinnen, zwei Bewohnern, einer Betreuerin. Die Sitzungen finden in einem 14täglichen Turnus statt. Den Traktanden entsprechend werden zudem Gäste eingeladen. Zudem lädt der Bewohnerrat alle zwei Monate zu einer Vollversammlung ein. Auch kann jedes Mitglied jederzeit kontaktiert werden, um Wünsche und Begehren anzubringen.



Heim-Küchenchefs stehen jedem Betrieb gut an:
Hier Georges Ulmi im Steinhof mit Gschwellti und Chäs.

Foto Erika Ritter

nungsbuffet immer auch wieder pauschale Reklamationen zu hören, was nicht als angenehm empfunden wird und auch nicht so leicht zu ertragen ist. Doch dann warteten alle gespannt auf die ersten Reaktionen.

1. Vollversammlung und die Folgen!

Draussen ist es kalt, und auf dem Kalender haben wir den 5. Februar 1996, aber im grossen Speisesaal findet eine angeregte Diskussion statt. Der Bewohnerrat stellt sich der Vollversammlung und nimmt ihre Wünsche und Anregungen entgegen. In dieser Versammlung wurde beschlossen, dass auch das Personal an den Vollversammlungen teilnehmen darf. Somit musste ich die ersten Resultate und Informationen nicht mehr aus der Bewohner-Zeitung entnehmen. Und wie ich mir vorgestellt habe, war auch das Essen eines der Themen.

Verlängerung der Frühstückszeiten Samstag und Sonntag

Dieser Wunsch wurde sofort umgesetzt und die erste Runde angesagt für die Zusammenarbeit mit dem Bewohnerrat.

Zum Thema Küche: im ersten Moment scheint es noch wichtigere

Themen zu geben für den Rat, denn ich hörte nichts mehr, das uns betrifft.

Somit wartete ich gespannt auf die nächsten Sitzungen des Bewohnerrates. Diese finden in einem Rhythmus von zirka 14 Tagen statt.

Von nun an läuft es so: die Anregungen oder Reklamationen werden an den Vollversammlungen oder dazwischen an den Bewohnerrat herangetragen. Dieser wiederum beschäftigt sich mit den einzelnen Themen und nimmt Kontakt auf mit den betreffenden Stellen und den dazu gehörenden Verantwortlichen.

Bei einer nächsten Sitzung lautet die Beanstandung:

Das Gemüse ist immer zu weich

Ich kontrolliere in der Küche einige Tage, wie die Gemüsearten gekocht werden und um welche Zeit, in welche Schalen es angerichtet wird usw. Dabei musste ich feststellen, dass diese Beanstandung sicher zum Teil gerechtfertigt ist. Die Schalen, welche für den Service bereitgestellt werden, sind zu tief, und damit wird zuviel aufeinander geschichtet, was zur Folge hat, dass entweder das Gemüse zerdrückt oder sogar «matschig» ist.

Der zweite Grund ist, es wird zu früh angesetzt, die erste Menge brauchen wir

um 10 Uhr 45 und den Rest um 11 Uhr 40. Beides wird verbessert und geändert.

Neuorientierung der Küchenbrigade

In einer Sitzung orientiere ich meine Kaderleute über die eingegangenen Beanstandungen. Erkläre ihnen den Weg der Beanstandungen und wie diese an mich gelangt sind.

Bewohner – Bewohnerrat – Küchenleitung

Die Informationen über die Wichtigkeit des Bewohnerrates sind ihnen ja bereits bekannt. Weise nochmals darauf hin, dass ich an Sitzungen mit dem Bewohnerrat bereits versuche, im Gespräch die Reklamationen mit einem Lösungsvorschlag zu eliminieren oder mit einem für beide Seiten annehmbaren Kompromiss zu einigen. Damit möchte ich dem Bewohnerrat auch das Gefühl geben, dass ihre Anliegen, die Sie zur Übermittlung in Auftrag gegeben haben, ernst genommen werden und schon Lösungen oder wenigstens ein Lösungsansatz als Antwort den Bewohnern weitergeben können.

Und nun zu den Anträgen und Beanstandungen.

Verlängerung der

Frühstückszeiten Samstag und Sonntag

Diese Änderung habe ich in eigener Initiative und Verantwortung kurzfristig gemacht und dabei vergessen, dass dies ja nicht nur die Küche betrifft. Der Hausdienst ist verantwortlich für den Speisesaal, er räumt ihn auf und reinigt ihn nach jedem Essen. Diesen Zeitplan habe ich ausser acht gelassen und somit ihren Ablauf gestört. Dies hat mich nun veranlasst, die nächsten Schritte sorgfältiger mit allen Eventualitäten abzuwägen und auch andere Bereiche zu berücksichtigen. Bei der nächsten Beanstandung:

SVG-Geschäftsstelle jetzt in Zofingen

Der Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie (SVG) hat mit Siegfried P. Stich seit 1. Januar 1997 einen neuen Geschäftsführer. Nach drei Jahrzehnten vorbildlicher und engagierter Verbandsarbeit wollte Frau Eva Frieden diese Aufgabe in andere Hände legen. Im letzten Herbst wählte der Vorstand des SVG den neuen Geschäftsführer, der am 1. Januar 1997 sein Amt antrat und damit die SVG-Geschäftsstelle nach Zofingen holte.

Das Gemüse ist zu weich,

habe ich die Vorstellung, so vorzuziehen: Meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern möchte ich noch die Möglichkeit geben, an den neuen Verbesserungen und Ideen aktiv mitzuarbeiten.

Ich lasse allen die gleichen Fakten zukommen und eine Woche Zeit dazu, sich Überlegungen anzustellen, wie wir eine bessere Qualität des Gemüses anbieten können.

Gemeinsam wird dann die Lösung erarbeitet.

Kücheninterne Veränderungen

Bei der nächsten Sitzung nach dieser Woche sind doch verschiedene sehr akzeptable Lösungen auf den Tisch gelegt worden.

Bis anhin wurde sehr früh und alles zusammen gekocht und in Wärmewagen aufbewahrt bis zum Service.

Dies war zum Teil in den Zusammenhang zu bringen, dass das Helpspersonal nach dem Kochen alle Geräte und den Fussboden reinigen musste, vor der Mittagspause. Da wir allerdings seit längerer Zeit einen zweigeteilten Arbeitsablauf haben, ist immer eine Hälfte der Angestellten über den Mittag anwesend.

Das heisst, dass die Reinigungsarbeiten auch später gemacht werden können.

Die Reinigungsarbeiten erst nach dem Service vornehmen

Dies hat zur Folge, dass dieses Personal nun frei ist, an verschiedenen Geräten die Speisen kurz vor dem Service fertigstellen zu können. Die Bratkartoffeln werden kurz vor dem Gebrauch gebraten und somit nicht mehr lange in den Wärmewagen aufbewahrt.

Das Gemüse wird erst auf Abruf vom Buffet im Steamer gedämpft usw.

Somit möchte ich, dass die Speisen erst kurz vor dem Verzehr tischfertig gekocht werden. Dies hat auch zur Folge, dass wir weniger Resten haben. Was übrig bleibt, ist erst in gerüstetem Zustand und kann am nächsten Tag frisch zubereitet als Supplement angeboten werden.

Dies ist natürlich nur die eine Seite, die wir ändern möchten von den Ideen, und das in Zusammenarbeit mit dem Bewohnerrat.

Weiter möchte ich auch beiderseits das Verständnis fördern und weitere Anregungen von den Bewohnern in der Küche zur Anwendung kommen lassen.

Weiter-Entwicklung

Das zu weiche Gemüse ist der Stein des Anstosses gewesen. Dies hat mich nun

veranlasst, das ganze Küchenkonzept Schritt für Schritt in Angriff zu nehmen, weitere Bereiche in der Produktion näher anzuschauen und zu versuchen, mit optimaleren Arbeitsgängen zu einem besseren Produktionsangebot zu kommen. Den nächsten Schritt in eine andere Richtung habe ich ebenfalls gemacht. Seit einigen Tagen ist aus dem angebotenen Salatteller, bei dem die Salate in der Küche auf den Teller fix-fertig angerichtet wurden, ein Salatbuffet entstanden.

Dieses wird jeden Tag angeboten und enthält zehn bis zwölf verschiedene Salate sowie eine Eiweissbeilage in Form von Eiern, Quark, Hüttenkäse, Käse oder kaltem Fisch. Als Beilagen gehören dazu: drei verschiedene Salatsaucen sowie Brotwürfel, Speck oder Schinkenwürfel, gehackte Zwiebeln und eine Sorte Körner.

Das Salatbuffet war eine Überraschung für alle; es wurde erst zwei Tage vor dem Start mit Plakaten angekündigt. Es erfreut sich regen Zuspruchs.

Weitere Neuheiten sehe ich im Bereich: saisonbedingte Angebote und Aktionen in Angriff zu nehmen. In der Spargelzeit habe ich bereits eine Spargelaktion gestartet und drei Wochen erfolgreich durchgeführt. Solche und ähnliche Angebote werde ich nun mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erarbeiten, und wir versuchen unser Essensangebot attraktiver zu gestalten.

Im weiteren werde ich versuchen, über den Bewohnerrat an mögliche

Wünsche und Anregungen der Behinderten zu kommen. Durch spontane Reaktionen von ihnen im Gang oder Speisesaal und verschiedene andere Echos, habe ich das Gefühl, dass ich auf dem rechten Weg bin.

Für mich einen Schritt weiter in der Richtung:

«die Rösti so braten können, wie es die Mutter gemacht hat».

Kontrolle

In meiner Vorstellungsrunde habe ich mich als Zirkusdirektorin in der Manege dargestellt; meistens in der Mitte und alle meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rund um mich herum. Dieses Gefühl empfinde ich im Moment täglich bei meinen Kontrollen. Beim einen muss man die «Peitsche» täglich einsetzen, und bei andern genügt bereits die Anwesenheit.

Bei meinen täglichen Kontrollen stelle ich fest, dass die Anordnungen nicht richtig oder nur teilweise weitergegeben werden. Die Ausreden reichen von «ich bin in den Ferien gewesen, als die neuen Sachen eingeführt wurden», bis zu «es einfach nicht gemacht ist oder nur ein Teil davon». Dies ist auf der einen Seite täglich ein Kampf mit mir selbst, dass ich auf meinen Neuerungen bestehe und diese immer wieder kontrolliere, verbessere und wenn nötig überdenke, wie sie noch besser zum Realisieren wären für unseren Betriebs-

ALLERGIEPRÄVENTION HEISST IN ERSTER LINIE: BELASTUNG VERMEIDEN

Die bedeutendsten allergischen Krankheiten sind das Asthma, die Neurodermitis sowie der allergische Schnupfen. Um dem Entstehen dieser Krankheiten gezielt vorbeugen zu können, müssten ihre Ursachen und Entwicklungsmechanismen besser bekannt sein. Das genaue Zusammenspiel von genetischen Faktoren sowie Ernährung und verschiedener Umweltbedingungen ist noch nicht hinreichend entschlüsselt. Noch wissen wir nicht, aus welchen Gründen sich das Immunsystem in Richtung «Allergiker» oder «Allergikerin» entwickelt. Folglich ist es schwierig, eine gezielte individuelle Allergievorsorge zu betreiben. Aus epidemiologischen Studien lässt sich aber klar schliessen, dass einerseits die familiäre Vorbelastung und andererseits die Allergenexposition das Risiko für das Entstehen von Allergien erhöhen. Zudem ist für Leute, welche bereits an Allergien leiden, das Vermeiden des Allergenkontaktes erwiesenermassen von grosser Bedeutung für das Wohlergehen. Allergieprävention setzt deshalb vor allem bei der Vermeidung der Allergienbelastung an. Davon profitieren Allergiker und Allergikerinnen sowie prädisponierte «Gesunde».

Da wir uns den grössten Teil der Zeit in Innenräumen aufhalten, zielt die Prophylaxe der Allergenexposition insbesondere auf den Wohnbereich. Die wichtigsten Innenraummassnahmen betreffen den Zigarettenrauch, Hausstaubmilben und Pelzhaustiere. Zudem sind Pflanzen, Schaben, Duftstoffe oder auch Fischfutter weitere häusliche Quellen von Allergenen.

Wir können also selber viele Massnahmen ergreifen, um in unseren eigenen vier Wänden die Allergenbelastung wesentlich zu vermindern! Weitere Auskünfte oder Hinweise erhalten Sie unter der Telefon-Nummer 031/302 08 22 (Schweizerische Vereinigung gegen Tuberkulose und Lungenkrankheiten SVTL).

ablauf. Bei meinen Kadermitarbeitern habe ich ein gutes Echo über die Neuerungen bekommen. Sicher ist nicht jeder begeistert vom Mehraufwand mit Arbeit einerseits und Kontroll-Arbeiten andererseits. Dies versuche ich in Gesprächen zu klären, dass dies ein Teil unseres Auftrags ist, die Pensionäre mit einer abwechslungsreichen und neuzeitlichen Ernährung ausreichend zu versorgen. Die neue Führung hat mir ihre höheren Ansprüche in Sachen Verpflegung klar deklariert: Qualität und Abwechslung in einem vernünftigen Leistungsverhältnis und mit einem vermehrten Einsatz von Behinderten in der Küche zu erbringen.

Dies möchte ich mit diesen bereits eingeführten Neuerungen und meinen nächsten Ideen umsetzen, um eine Nasenlänge voraus zu sein und nicht reagieren zu müssen.

Zur Kontrolle gehört für mich auch der ständige Kontakt zum Bewohnerrat, um seine Meinung und Beurteilung zu den Neuerungen zu hören.

Schlusswort / Schlussbouquet

Durch die Wahl des Themas meiner Projektarbeit habe ich ein Problem in Angriff genommen, welches schon lange im Raume steht in der WWB-Küche. Reklamationen auf den Grund gehen und mit den Betroffenen im Gespräch einen Konsens zu finden, der die Fronten öffnet und nicht verhärtet. Auch eine gesunde Distanz zu den Reklamationen zu finden und auf der Sachebene die Gespräche zu führen, ohne persönliche Betroffenheit an den Tag zu legen. Durch die Gespräche konnte ich bereits einiges klären, wie ich bereits erwähnt habe, andererseits bekommt man dadurch auch das Gespür für die Anliegen der einzelnen.

Dies hat in der Küche sehr nachhaltige Veränderungen gebracht. Einerseits hat es dazu geführt, alte Gewohnheiten und «Mödeli» unter die Lupe zu nehmen. Daraus resultierten Umstrukturierungen, Änderungen in den verschiedenen Bereichen, Fertigstellung

der Speisen, zeitliche und qualitative Neuheiten sowie weitere Änderungen in den zeitlichen Abläufen der Reinigungsarbeiten.

Dazu möchte ich allen den Rat geben, welche eine solche Arbeit in Angriff nehmen, sie unter das Motto zu stellen:

«Betroffene zu Beteiligten machen oder Beteiligte zu Betroffenen machen»

Dies kann auf allen Ebenen geschehen und hilft einem sehr bei der Ausführung dieser Arbeit. Dies ist mir bei jedem Gespräch immer wieder klar geworden und ist mir eine Hilfe für das vergangene gewesen und ich werde mich auch auf dem weiteren Weg an dieses Motto halten. Im weiteren noch einige Worte als Abschluss zu diesem Kurs: Die entstandene Zusammengehörigkeit, gegenseitige Toleranz und Kameradschaft sowie die Kritikfähigkeit untereinander wie zur Kursleitung habe ich sehr geschätzt, und ich hoffe noch auf ein Weiterbestehen über das Kursende hinaus. ■

20 JAHRE ERFA-GRUPPE DER ALTERSHEIMKÖCHE IN ZÜRICH

Die Idee zu einer Erfa-Gruppe stammt aus dem Jahr 1977. Paul Baumgartner und seine damals elf Gesinnungsgenossen entschlossen sich, eine Gruppe von leitenden Köchinnen und Köchen aus Altersheimen zu bilden, um die verschiedenen Probleme, die sich täglich in den Betrieben ergaben, gemeinsam zu diskutieren.

Eine erfolgreiche Zusammenarbeit in einer Erfa-Gruppe hängt immer von den einzelnen Mitgliedern ab. Derzeit beteiligen sich 35 Küchenchefinnen und Küchenchefs an den Gesprächsrunden, was zeigt, wie beliebt derartige Treffen unter Berufsleuten sind. Ausser der Pflege der Kameradschaft ist es das oberste Ziel der Gruppe

- aktuelle und laufende Veränderungen in die Spital- und Heimküchen hineinzubringen sowie
- Fort- und Weiterbildung in eigener Regie zu organisieren.

In den vergangenen Jahren ist die Ernährung gerade in den Altersheimen revolutioniert worden. Noch herrscht an einigen Orten die Meinung, in Altersheimen sei nicht «so» sehr fachliches Können gefragt und die beruflichen Ansprüche erreichten nicht das Niveau eines gepflegten Restaurationsbetriebes. Doch weit gefehlt: das Angebot der Nahrungsmittel muss ausgewo-

gener sein, abwechslungsreicher gestaltet werden, Auswahlmöglichkeiten sind gefragt mit Energieangaben und schonenden Zubereitungsarten. Es gelten die Grundsätze:

- nur einmal pro Woche gepökeltes Fleisch zubereiten.
- einmal pro Woche Fisch.
- Kuchen, Eier, Getreide, Yasoja oder fleischlose Gerichte gezielt einsetzen.
- saisongerechtes, frisches Gemüse und zum Teil auch Tiefkühlprodukte anbieten.
- wenn möglich auf Zeit kochen
- Milchprodukte in das tägliche Angebot mit einbeziehen.
- die Mahlzeiten schonend und frisch zubereiten und den Kaumöglichkeiten der Bewohner anpassen.
- die Grösse der Portionen den Heimbewohnern anpassen.
- traditionelle und neue Gerichte mit einbeziehen.
- nicht mehr als fünfmal Fleisch pro Woche

So werden an den Küchenchef hohe Anforderungen gestellt. Dank der Weiterbildungsmöglichkeiten, wie Spital- oder Heimkoch, Gastronomiekoch oder Diätkoch, hat sich der Stellenwert als «Breilkoch im Altersheim» in der Gesellschaft erheblich verändert.

Wer sind die Altersheimköche?

Der überwiegende Teil der Gruppenmitglieder stammte ursprünglich aus dem Gastgewerbe und brachte eine dementsprechende Ausbildung mit. In den letzten Jahren wurden in den Heimen technisch fortschrittliche Küchen gebaut. Teils wurde saniert, um den höheren Ansprüchen bezüglich Verpflegung mehr bieten zu können. Die Fort- und Weiterbildung eines jeden Küchenchefs im Altersheim sollte oberste Maxime sein, um den Betrieb auf dem geforderten Stand halten zu können. In Zukunft wird der Heimbewohner vermehrt «sein» Heim selber aussuchen und dabei Kosten- und Leistungsverhalten vergleichen. Damit ist auch der Bereich Verpflegung gefordert, das Beste zu bieten. Viele Köche bilden mit Engagement Lehrlinge aus, was sich lohnt. Durch die Jungen in der Küche werden die Chefs selber auf dem Laufenden gehalten bezüglich Neuerungen.

Die nun 20-jährige Erfa-Gruppe wird seit Jahresbeginn von Bruno Zähler präsidiert und trifft sich alle zwei Monate zum Austausch, und um gemeinsam Firmen und Kurse zu besuchen, was letztlich wiederum dem Heimbewohner zugute kommt.

Kontaktadresse:

Bruno Zähler, Vogelbuchstrasse 20, 8307 Effretikon