Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 69 (1998)
Heft: 7-8

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schlusswort des Heimleiters zur Projektarbeit des Kochs in der WABE

KLARE VERBESSERUNG IN DER ESSENSSITUATION

Von Urs Gasser, Heimleiter

Die Beurteilung und Genehmigung von Aus-, Fort- und Weiterbildungsanträgen stellen eine meiner Aufgaben dar. Meine zentralen Kriterien sind: *Betriebsseitiger Bedarf, persönliche Motivation* und *Qualität des beantragten Bildungsangebotes.* Meine diesbezügliche Bewertung des Antrages unseres *Koches Gernot Frick* war:

Betriebsseitiger Bedarf: Klein bis mittel

Persönliche Motivation: Mittel

Qualität des beantragten Bildungsangebotes: Für unsere Bedürfnisse fraglich

Dass ich den Antrag schlussendlich trotzdem mit meinem Visum versah, hatte folgende Gründe: Unser Koch hat in 4½ Dienstjahren lediglich 4 Tage externe Weiterbildung (Anleiten in der Praxis und Küchenhygiene) besucht und die Themen der regelmässig stattfindenden internen Weiterbildungen konzentrieren sich meist auf die pädagogische und pflegerische Frontarbeit der BetreuerInnen. Zudem verspürte ich auf Grund der zurzeit sehr aktuellen Diskussion um die Qualität in Sozialinstitutionen das Bedürfnis, *nicht nur annehmen zu müssen, dass wir eine gute Küche führen, sondern dies auch gesichert, nachhaltig, erfragbar und gegen aussen zuverlässig darstellbar zu wissen.*

Heute, kurz vor Abschluss der Weiterbildung unseres Koches, darf ich sagen, *dass meine Erwartungen betreffend Qualitätssteigerung im Verpflegungsbetrieb weit übertroffen wurden.* Es hat zusätzlich eine grosse Ausstrahlung auf den ganzen Heimbetrieb stattgefunden, den ich nie erwartet hätte. Von der ersten Kursstunde an hat Gernot Frick den ganzen Heimbetrieb und den Angehörigenkreis in seine Entwicklungsarbeit miteinbezogen, wobei er die zur Verfügung stehenden Informationskanäle optimal nutzte und die Aufnahme- und Veränderungskapazität der MitarbeiterInnen auf den Wohngruppen behutsam beachtete und trotzdem einen klar fordernden Standpunkt bezog.

Mit nur ¾ Jahr Projektarbeit hat er es geschafft, klare Verbesserungen in der Essenssituation unserer Betreuten fest im Alltagsbetrieb einzubauen. Mich persönlich hat die Ruhe im Speisesaal am meisten beeindruckt. Mit der grösseren Bezogenheit zur angebotenen Nahrung und mit der von ihm angeregten neuen Tisch- und Sitzordnung hat er ins Schwarze getroffen.

Trotz seiner sehr aktiven Persönlichkeit hat unser Koch aber auch Grenzen erkannt. Er nutzt aber in der vorliegenden Abschlussarbeit die Gelegenheit, auf zu beantwortende Fragen jenseits dieser Grenzen hinzuweisen. So gibt er den hierfür Zuständigen die Frage weiter nach der Finanzierbarkeit einer optimal bedürfnisgerechten Küche für Behinderte. Kann die Doppelpräsentation weitergeführt werden? Den Pädagogen übergibt er die Frage: Wo hört Selbstbestimmung (andauerndes Wählen des Wochenhits) auf und wo muss Verantwortung zu gesunder Ernährung anfangen.

Die heute modernen Managementsysteme delegieren Handlungsverantwortung und Entscheidungskompetenz weg von der Führungstage an die Basis, dahin, wo die Arbeit geleistet wird. Diese Systeme erfordern aber, dass die MitarbeiterInnen neben ihren praktischen Kernauftrag auch befähigt werden, ihre Arbeit im grösseren Zusammenhang des Heimbetriebes zu sehen. Die klaren Strukturen und der linientreue inhaltliche Aufbau dieser Abschlussarbeit zeigt mit, dass die WABE einen Koch beschäftigt, der diese Anforderung erfüllt.

Schlussendlich ist es mir als Heimleiter aber auch ein Anliegen, dass sich Gernot Frick nicht als Systembearbeiter davonentwickelt, sondern in erster Linie ein guter Koch für unsere Gaumen bleibt. Ich bin heute klar in der Richtigkeit bestätigt, dass ich vor einem Jahr mein Visum unter den Weiterbildungsantrag von Gernot Frick gesetzt habe.

Ich danke Gernot Frick für das grosse Engagement und möchte es nicht unterlassen, die Hauswirtschaftsleiterin U. Knapp und die MitarbeiterInnen im Wohnbereich für ihre starke Projektunterstützung in diesen Dank miteinzubeziehen. ■

Der Koch / Küchenverantwortliche: Ein Beruf als Herausforderung

Von Markus Biedermann

Stellenausschreibung

Wir suchen für unser Heim mit 28 Insassen einen Hobbykoch, der unseren Patienten die Mahlzeiten zubereitet.

Melden Sie sich bitte bei der Verwaltung des Altersheimes «Gitterblick».

Telefon 032 666...

(Anmerk. des Schreibenden: Nur der Name der Einrichtung ist aus persönlichen Gründen geändert...)

In Zukunft werden sich immer weniger Heimbewohner mit der traditionellen Heimverpflegung zufrieden geben. Sie werden gesundheitsbewusster und ganz allgemein besser über Ernährungsfragen sowie über die Bedeutung über die sozialen Komponenten des Essens informiert sein. Die zukünftigen Bewohner werden auch mehr Ansprüche stellen als die derzeitigen Heimbewohner.

Das heisst: Der Heimkoch muss nicht nur seinen Beruf als Koch absolut beherrschen. Jede Trägerschaft, jeder Heimleiter, welche sich aus finanzpolitischer Kurzsichtigkeit nur einen «Hobbykoch» – die sind zwar oft besser als die gelernten –, leistet, welche ihren Job nur verrichten – fehlt jedes Verständnis für Professionalität, Qualität und Eigeninitiative.

Wenn ich als Verantwortlicher einer Küche vorstehe, muss ich diese Grund-Aufgabe des Kochs ohne Mühe beherrschen und ausüben können. Der Heimkoch muss ein breites Grundwissen im Einkauf, in der Planung, in der Kalkulation sowie in den Grundzubereitungsarten und der neuzeitlichen Ernährung besitzen, aber auch gerontologisches bzw. entwicklungspsychologisches Grundwissen erwerben.

Als Koch / Küchenverantwortlicher verstehe ich meinen Beruf als Aufgabe und Herausforderung und nicht nur als Job.

Der professionelle Heimkoch bemüht sich um eine ständige Weiterbildung in allen Belangen der Heimküche und trägt die Verantwortung, dass auch seine Mitarbeiter intern oder extern geschult werden.

Der professionelle Heimkoch verfügt über eine zukunftsorientierte Küchenphilosophie, welche er auch umzusetzen weiss.

Der Heimkoch soll die Verpflegung als aktivierendes Medium in der Heimkultur verstehen.

Jeder Koch, der im Alters- oder Pflegeheim eine *ruhige Kugel schieben* will, ist am falschen Ort. In der Alters- und Pflegeheimküche wird eine Person mit fachlicher und menschlicher Kompetenz verlangt, wird Professionalität vorausgesetzt, er kann seine Berufskenntnisse nur «aus dem Ärmel schütteln» und ist frei für andere wichtige, sprich Angelegenheiten rund um die Heimküche:

- *Der professionelle Heimkoch versteht die Heimbewohner in ihrer spezifischen Lebenssituation. Er kann den Erwartungen künftiger Heimbewohner angemessen begegnen.*
- *Der professionelle Heimkoch kann besser mit den Wünschen, Anliegen und kritischen Äusserungen der Heimbewohner rund um das Essen umgehen.*
- *Der professionelle Heimkoch kann die Besonderheiten der Heimküche im Vergleich zur Krankenhausküche und Gastgewerbe erkennen und unterscheiden.*
- *Der professionelle Heimkoch kann Qualitätsstandards für die Heimküche entwickeln und umsetzen.*
  Die Gegenwart zeigt es auf: Jede Dienstleistung braucht ihre eigenen Dienstleistung-Standards. Die ideellen und materiellen Besonderheiten jeder Küche machen die «Leistungsangebote» von der Stange (sprich Rezepte = Handgelenk mal «Pi») problematisch. Eine genaue Vorgabe (Standards) über den Einkauf, Zubereitung und die Art des Anrichtens ist in Zukunft zwingend.
  Rezepte sind Standards, die keinesfalls die Kreativität und Originalität des Kochs verhindern, sondern ein wichtiges Hilfsmittel, um eine gleichbleibende Qualität anzubieten und zu erhalten.
- *Der professionelle Heimkoch hat seine Kenntnisse der Ernährung im Alter vertieft.*
  Wenn man das Essen von alten Leuten verändern will, gilt es zu erfahren, welche Erlebniskomponenten beim Essen in ihrer Biographie eine Rolle spielten. Jeder Mensch bringt ein bestimmtes Ernährungsverhalten mit. Geprägt wird dieses durch langjährige Erfahrungen, Traditionen, Erziehung, Gewohnheiten, geleisteter Arbeit und vom Gesundheitszustand.
  Alte Menschen *sind esserfahren* und haben ein grosses Potential an Wissen über die Ernährung – über die gesunde Ernährung... (Wir müssen mit unserm Wissen und unseren Esserfahrungen zuerst einmal 85 – 90 – 95 Jahre alt werden.)
- *Der professionelle Heimkoch besitzt und trainiert sich Führungsqualitäten an, um mit seinen Mitarbeiter/Innen kompetent und motiviert Qualität zu produzieren.*
  «Wer führen will, muss Ziele haben.»

Der Stellenwert des Essens

Während der Anpassungszeit an das Altwerden kommt dem Essen ein hoher Stellenwert zu. Eine optimale Ernährungsführung ist nur möglich, wenn sie sich mit allen Faktoren, die das Ernährungsverhalten beeinflussen, im Einklang befindet. Bei der Ernährungsplanung tragen zum subjektiven Wohlbefinden ganz wesentlich das Einbeziehen der Bekömmlichkeit und der persönlichen Vorlieben bei.

Besonders bei alten Menschen ist eine Veränderung von Essgewohnheiten schwer zu erreichen. Dies sind oft liebgewordene «Mödeli», verhangen mit Erinnerungen an vergangene Zeiten, an verstorbene Menschen.

Vielleicht hat schon der Urgrossvater dieses «Mödeli» gehabt und wurde damit 90. Es braucht sehr viel Geduld und persönliches Erklären, um hier Veränderungen herbeizuführen.

Das Konzept «Ess-Kultur im Heim» ist praktisch umzusetzen.

Die Umsetzung des Konzeptes «Esskultur im Heim» erfolgt zum einen in der täglichen Gestaltung von Ess-Erlebnissen und zum anderen durch gezielt eingesetzte und sorgsam vorbereitete Veranstaltungen. Der professionelle Heimkoch und seine Mitarbeiter versuchen durch sozial-sinnliche Höhepunkte die Lebensqualität der Bewohner zu verbessern. Es gibt Anlässe, die ausschliesslich die Bewohner einbeziehen und solche, die sich darüber hinaus an das Gemeinwesen (Öffentlichkeit) orientieren und Menschen aus dem Umfeld des Heimes ansprechen.

Der professionelle Heimkoch verfügt über gerontologische Grundkenntnisse und setzt sich mit therapeutischen Grundkenntnisse auseinander und setzt das Essen als Medium von sozial-therapeutischen Interaktionen ein.

Wir setzen das Essen als Medium von sozialen Interaktionen ein (siehe U. Lehr. 346, Psychologie des Alterns). Wir wissen, dass Heimbewohner auf «Gerichte aus Grosis (Oma) Küche» sehr unterschiedlich reagieren. Auf der einen Seite mit Freude an ein Gericht, welches sie früher gern gegessen haben, auf der anderen Seite zeigt es ihnen auch ein Defizit auf. Die Familie, die Mutter, der Vater, Ehemann, Kinder usw., sind nicht mehr da.

Aus solchen Erfahrungen und Beobachtungen ist zu schliessen, dass in den Heimen «Gerichte aus Grosis Küche» angeboten werden müssen, aber auch neue eindrückliche «Heim-Ess-Traditionen» geschaffen werden müssen. Eindrücklich heisst für mich / uns, dass das Essen als «Esserlebnis» inszeniert werden muss (das Essen als Theater der Sinne und Erinnerungen). ■

Tabletten:

AUF DIE FARBE KOMMT ES AN

Das Auge isst mit – auch beim Griff zu Arzneimitteln. Ob eine medikamentöse Behandlung Erfolg hat oder nicht, hängt oft auch von der richtigen Farbe der Tablette ab. Von jedem Medikament erwartet der Patient eine ganz bestimmte Wirkung. Wird diese schon durch die Farbe signalisiert, hilft das Arzneimittel um so besser. Rote Tabletten signalisieren starke Wirkung. Sie helfen beispielsweise besonders gut gegen Depressionen. Gelb und Orange versprechen Anregung. Tabletten in Grün oder Violett hingegen beruhigen und verheissen Entspannung. Auch Blau macht einen entspannenden Eindruck: Blau ist die ideale Farbe für Schlaftabletten.

PHARMA INFORMATION
Petersgraben 35, 4003 Basel, Telefon 061/264 34 34, Fax 061/264 34 35