

## Ergebnisse Workshop 4

### Tisch decken und Servieren

Kontrast zwischen Tisch/Tischset und Geschirr  
 Unifarbene Servietten (keine Muster)  
 Tischsets, Servietten mit Strukturen können verunsichern  
 Keine nicht-essbare Deko  
 Keine giftigen Blumen  
 Tischdeko sehr sparsam  
 Farbige Gläser und Krüge (klare Wassergläser mit Wasser gefüllt beachten sie oft nicht)  
 Individuell Tisch decken  
 -Bedürfnisgerechtes Besteck  
 -Bedürfnisgerechtes Geschirr  
 -Rutschfest, z.B. Glas mit Rillen, rutschfester Teller  
 Tischgrösse individuell  
 Ohne Tablett in Etappen/Gänge servieren  
 Auch Schüsseln auf den Tischstellen (selber schöpfen)

### Menü anrichten

Kontrastreich  
 Wenn nötig bedürfnisgerechtes Geschirr

Milch-Kaffee	Tasse darf nicht zu schwer sein
Milch	In roter bzw. farbiger Tasse
Griessbrei	Auf rotem bzw. farbigem Teller oder Griessköppli mit Himbeersirup , Griessbrei auf Apfelmus u.ä.
Apfelmus	Kann so angerichtet werden

## Fingerfood

Wenn Essen mit dem Besteck schwierig oder nicht mehr möglich ist

### Fingerfood - Tipps für die Umsetzung im Heim

Einfacher Fingerfood  
 Vom Menü ableiten  
 Alltagsgerechte Menüs/Traditionen/Altbekanntes berücksichtigen  
 Richtige Temperatur  
 Richtige Grösse/mundgerecht  
 Gut im Griff  
 Richtige Konsistenz  
 Farblicher Kontrast  
 Unterschiedliche Formen  
 Menge auf Teller beachten (nicht überladen, Nachservice)  
 Individualität  
 Selbsterfahrung von Mitarbeiter/-innen berücksichtigen  
 Mit Essstationen arbeiten  
 Flexibilität (Besteck)  
 Atmosphäre (Tisch decken, Ambiente)  
 Genügend Zeit einplanen  
 Personal schulen

### Fingerfood-Menüableitung

Bouillon mit Gemüsejulienne	Gemüsepüreesuppe passiert in geeignetem Trinkgefäss
Blatt- und Randensalat	Gut greifbare Salatblätter Gemüsestäbchen, wenn nötig gedämpft Salatsauce separat
Hackbraten	Gut greifbare Stäbchen, Würfell, Bällchen Sauce separat als Dipp
Kartoffelstock	Duchesses-Kartoffeln, Kroketten, Kartoffeltätschli, Pommes
Vichy-Karotten	Gut greifbare Stäbchen
Vanillecreme	Kleine Tartelettes füllen, kleines Cornette, flüssiger als Frappé oder mehr eindicken

## Gemixte Kost bei schweren Schluckstörungen

Wenn weiche Schluckkost nicht mehr möglich

### Tipps zur Umsetzung

Frische Produkte  
 Abwechslungsreiche Menüs  
 Farbig/optische Abwechslung  
 Konsistenz: Wenn nötig passiert, wenn möglich in Formen (= nach Rücksprache mit der Pflege)  
 Garnitur weglassen oder anpassen  
 Anrichtegeschirr  
 Menüinformation (Heimbewohner/-in sollte wissen, was serviert wird)  
 Bewohnerbedürfnisse berücksichtigen  
 Betreuung  
 Herausfinden, ob eine gemixte Kost nötig ist bzw. ob eine weiche Kost ohne Fasern, Kerne, Haut u.ä. auch möglich ist  
 Gute Zusammenarbeit

### Menüableitung

Bouillon mit Gemüsejulienne	Pacosieren, Eindicken, mit Bläser auf den Teller bringen, mit Gellan abbinden
Randensalat	sehr feines homogenes Püree (Pacojet), mit Bläser anrichten
Rindsbraten	Sehr feines, passiertes Fleischpüree (ohne Fasern!) Evtl. in Form bringen (Pürformen, Terrine u.ä.) = nach Rücksprache mit der Pflege
Spiralen	Kartoffelstock (keine Suppeneinlagen wie Buchstaben u.ä.), Brei aus verschiedenen Mehlen
Vichy-Karotten	Feines, homogenes Püree Evtl. Mix mit Rahm und Griess /Spritzsack = nach Rücksprache mit der Pflege
Vanillecreme	So wie sie ist

## **Imbiss-Station**

Bei starker Unruhe und hohem Kalorienverbrauch, bei Appetitmangel und kleinen Portionen

### **Imbissstation - Tipps zur Einführung und Umsetzung**

Hygienekonzept einhalten, evtl. Rücksprache mit Lebensmittelkontrolleur

Mundgerechte Portionen

Kompakt bzw. gut greifbar (Fingerfood)

Keine klebrigen feuchten Speisen

Keine fremden Stoffe (Verpackung, Zahnstocher etc.)

Süss, salzig, rocken, saftig

Verschiedene Geschmacksrichtungen (nicht mischen)

Saisonal

Farbe und Kontraste

Abwechslung, jedoch nicht zu grosse Auswahl

Fester Standort

Standort muss überlegt sein (Temperatur, Griffhöhe, Kontrolle, Ort etc.)

Kühlmöglichkeit im Sommer

Kühlboxen, Abdeckung

Individuell, Bewohner bezogen (z.B. ohne Stücke, Haut u.ä., wenn es Bewohner mit Schluckbeschwerden dabei hat)

Offen kommunizieren, Bewohner immer wieder ermutigen zuzugreifen, Standort zeigen

### **Ideenkatalog**

Immer alles in kleinen Stücken/Portionen präsentieren

Imbissstation an einem beaufsichtigten Ort

Süßes und salziges Kleingebäck (Brioche, Kuchen)

Käse, Fleischwaren, Omeletten

Obst frisch, gedörrt (ohne Stein)

Gemüse

Verschiedene Getränke

Schokolade, Riegel weich

Kleine Sandwiches

Belegte Brötli (klein geschnitten, z.B. mit Mousse)

Joghurt, Quark, Creme (kleine Becher)

## Süss ja gerne, sauer/bitter nein danke

Wenn Speisen mit sauren und bitteren Geschmackskomponenten abgelehnt und süsse Speisen bevorzugt werden

### Tipps für den Alltag

Einsatz von Süssmitteln (Zucker, Konfitüre, Kompott und Apfelmus - beides evtl. mit säurearmen Früchten - , flüssiger Süsstoff, Sirup etc.

Salatsauce mit Zucker, Sirup, Honig u.ä.

Balsamico-Essig anstelle von Tafelessig

Salat mit Zucker bestreuen

Chicoréesalat warm waschen, mit süssen Früchten kombinieren (nur wenn nötig weglassen)

Pfefferminztee nicht lange ziehen lassen

Vollwertige Süssspeisen

Intensive Gewürze

Saucen (Rahm-, Käse-)

Individuelle Bedürfnisse Berücksichtigen

-bei der Auswahl

-beim Schöpfen

### Menüableitung

Orangensaft	Verdünnen mit Wasser, Karottensaft oder süssen Säften, mit Rahm versetzen, süsse Nektarsäfte z.B. Birnen- und Pfirsichsaft
Tomatencremesuppe	Mit Rahm/mild evtl Alternative, evtl. süssen
Grüner Salat mit Rucola	Süsse Sauce, mit Zucker bestreuen, keinen Rucola (= sehr bitter)
Hackbraten, braune Sauce	Sauce mit Sirup, Kompottsafte
Spiralen	i.O., evtl. mit Apfelmus, evtl. mildes Apfelmus (Golden)
Vichy-Karotten	i.O., evtl. mit mehr Zucker glacieren

## Mangelernährung

Bei Appetitmangel, kleinen Portionen, hohem Kalorienverbrauch infolge grosser Unruhe

### Tipps für die praktische Umsetzung

Erfassen (Screening)

#### Appetitmangel:

- Sichtbares, anregendes Angebot
- Angepasste Portionengrössen, Nachservice
- sRiechbar%(Duftatmosphäre)

#### Gewichtsverlust/Mangelernährung:

- Energiereiche Komponenten, wie z.B. Suppen, Frappés, Crèmen
- Erreichbares Angebot (frei zugänglich)
- sFood-Corner%
- Anreichern der Speisen (kalorien- und eiweissreicher mit natürlichen Lebensmitteln oder sHilfsmittel%wie z.B. Eiweisspulver, Kohlenhydratpulver
- Zusatznahrung/Trinksupplemente wenn nötig (zuerst andere Massnahmen)

#### Gute Zusammenarbeit

- Input von Pflege
- Gute Kommunikation zwischen Pflege und Küche
- Gespräch mit Bewohner, Angehörigen
- Essbiografie

## Menüableitung

Bouillon mit Gemüsejulienne	Liaison, Gemüsepüreesuppe mit Rahm
Blatt- und Randensalat	Gesunde Öle, Ei, Linsen, evtl. Nüsse/Samen (nicht bei Schluckbeschwerden), Käse
Hackbraten an brauner Sauce	Rahmsauce
Spiralen	Butter und Reibkäse
Vichy-Karotten	Glacierte Rüebli, Gemüse an Bechamel, Gemüse mit Käse
Vanillecreme	Vollmilch, Frappé, Schokoladespäne/-streussel, Liqueur