

Ernährungskonzept HPZ Sunnebüel Schüpfheim

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es sind viele, oft kleine Dinge, die das Leben lebenswert machen. Dinge aber, welche von der Individualität des Einzelnen bestimmt werden. Ernährung ist somit mehr als nur funktionale Versorgung der Körperzellen. Ernährung bedeutet aus unserer Sicht die Aufrechterhaltung aller Funktionen von Körper, Geist und Seele.

Die Ernährung ist in unserer Institution ein sehr wichtiges Thema. Neben gesunden Nahrungsmitteln ist die Zubereitung ein wichtiger Faktor, die Mahlzeiten schmackhaft, ernährungsbewusst und appetitlich herzustellen.

Neben dem Einkauf von qualitativ guten Lebensmitteln sind uns eine ganze Reihe Richtlinien und Vorschriften vorgegeben. Zudem sind uns auch vom Budget her Grenzen gesetzt.

Wir halten die Hygienevorschriften bei der Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Mahlzeiten strikte ein. Auch das Personal wird regelmässig auf die Regeln aufmerksam gemacht und durch interne oder externe Weiterbildung gefördert.

Sehr viel Aufwand entsteht bei der genauen Einhaltung der Vorschriften des neuen Lebensmittelgesetzes. Die verschiedenen Kontrollen und Regelungen erfordern ein grosses Mass an Selbstkontrolle und Zuverlässigkeit. Unser Betrieb wird regelmässig kontrolliert vom Kantonalen Lebensmittelinspektor und heute dürfen wir mit Stolz sagen, dass wir als „Vorzeigebetrieb“ gelten.

(Zusatzblatt: Lebensmittelgesetz)

Von Seite der Bewohnerinnen und Bewohnern und der Mitarbeitenden ist es recht schwierig, allen Bedürfnissen gerecht zu werden, haben wir doch Personen von 5 bis 65 Jahren zu verpflegen.

Unser Angebot

Wir bieten eine ausgewogene, abwechslungsreiche, zeitgemässe, den Behinderten gerechte Ernährung an. Nebst den normalen Mahlzeiten nach Menuplan können vegetarische Menus, Diätmenüs, pürierte Menus oder Mahlzeiten nach speziellen Zusammenstellungen bezogen werden. Ganz besonders die vegetarischen Angebote sind eine zusätzliche Anforderung an die Küche. Bei der Menuplanung wird darauf geachtet, dass genügend Ballaststoffe, Salate und Gemüse für bewegungsarme Bewohnerinnen und Bewohner angeboten werden.

Die Mitarbeitenden der Wohngruppen haben zudem die Möglichkeit, an Wochenenden und am Mittwochabend sowie bei gruppeninternen Essen Lebensmittel von der Grossküche zu beziehen und nach eigenen Bedürfnissen zu kochen. (Zusatzblatt: Kochen auf den Gruppen)

Nebst dem üblichen Frühstück werden auch verschiedene Flocken und Müesli abgegeben. Früchte nach Saison, Joghurts und Mineralwasser natur können täglich von der Küche bezogen werden.

In der Cafeteria haben Lehrpersonen, Therapeutinnen und Therapeuten sowie Gäste die Möglichkeit, sich zu verpflegen.

Einkauf

Beim Einkauf der Lebensmittel wird auf saisongerechte, regionale und natürliche Bezugsquellen geachtet. Natürlich spielt auch das Preis/Leistungsverhältnis eine Rolle. Für die Lieferung von Frischprodukten wie Milch, Brot, Fleisch werden einheimische Lieferanten berücksichtigt.

Es werden nur die lange haltbaren Lebensmittel gelagert, alles Übrige wird täglich oder wöchentlich geliefert.

Bereits bei der Warenannahme werden die ersten Kontrollen gemäss Lebensmittelgesetz durchgeführt.

Die Mitarbeitenden der Wohngruppen haben auch die Möglichkeit, die Lebensmittel in örtlichen Geschäften selber einzukaufen, welche sie für jene Mahlzeiten benötigen, welche sie selber zubereiten. So können gruppenspezifische Wünsche besser berücksichtigt werden. (Zusatzblatt: Kochen auf den Gruppen)

Speiseverteilung

Die Mahlzeiten werden am Mittag und am Abend in speziellen Speisewagen von der Grossküche bereitgestellt. Es wird grossen Wert darauf gelegt, die Speisen appetitlich und ohne Qualitätsverlust abzugeben.

In der Cafeteria ist eine spezielle Essensausgabe installiert.

Für den Bezug von Milch und Obst steht ein separater Kühlraum zur Verfügung.

Die Becken und Behälter werden anschliessen mit der Abwaschmaschine in der Grossküche chemisch und thermisch hygienisch gereinigt. Die Esswagen werden jede Woche in der Grossküche gründlich gereinigt. Gruppeneigenes Geschirr und Besteck bleibt auf den Gruppen und wird auch dort gereinigt.

Entsorgung

Speiseresten, Küchen- und Rüstabfälle werden entweder von einem vom kant. Veterinäramt anerkannten Schweinemäster abgeholt, kompostiert oder an die heimeigenen Tiere verfüttert. (Zusatzblatt: Kompost)

Feedback

Wünsche, Anregungen oder auch Reklamationen können in einem speziellen Briefkasten vor der Küche deponiert werden. Viel lieber aber sind uns persönliche Meldungen, welche jederzeit beim Personal oder beim Küchenchef entgegen genommen werden. Lob motiviert, Anregungen bringen Abwechslung und Beanstandungen helfen Verbesserungen herbei zu führen.