

Mäuschenteig und Toast Hawaii

Simone Neunkirch (29) ist seit der Eröffnung der Seniorenresidenz St. Martin in Schweich an der Mosel in 2013 Leiterin der Hauswirtschaft. Was sich dort in den vergangenen Jahren alles geändert hat, beschrieb sie rhw management.

Die Seniorenresidenz St. Martin gehört zur Creatio GmbH wie auch die zwei Partner-Häuser St. Andreas in Pölich und St. Paul in Wittlich. Nach der Eröffnung in 2013 arbeitete die Küche in zwei der drei Seniorenresidenzen getrennt von der Hauswirtschaft. Es wurde zwar selbst gekocht in den Küchen, doch der Einfluss der Hauswirtschaft war gering. Der Qualitätsanspruch war jedoch höher und so entschloss sich die Creatio GmbH im April 2016 eine eigene Dienstleistungsgesellschaft namens Lingas GmbH zu gründen. Sie ist zuständig für die Verpflegung von 400 Bewohnern im Cook & Chill-Verfahren für die drei Seniorenresidenzen, nimmt außerdem externe Catering-Aufträge an und betreibt ein eigenes Restaurant mit 80 Plätzen in Wittlich. Die damaligen Mitarbeiter der Hauswirtschaftsküchen wurden von Lingas am Standort Wittlich übernommen und die frühere Konditorin aus Schweich leitet heute die Zentralküche der Lingas GmbH.

Cook & Chill mit Probiertagen

Die Ausstattung in den Küchen blieb weitgehend gleich, denn die Speisen werden zum großen Teil nicht im Konvektomaten regeneriert, sondern direkt im Regenerierwagen, also beim Transport zu den Wohnbereichen. Dadurch entfallen einige logistische Zwischenschritte, wie das Befüllen und Entnehmen aus dem Konvektomaten.

Für den kleinsten der drei Wohnbereiche sowie für das Café werden die Speisen im Konvektomaten regeneriert. „Natürlich braucht man bei Cook & Chill ein wenig Fingerspitzengefühl



1 Haupteingang von St. Martin Schweich

und ein paar Probiereinheiten“, sagt Simone Neunkirch. „So mussten wir beispielsweise beim Brokkoli doch einige Male ausprobieren, damit dieser weder zu hart noch zu weich ist, wenn er für die Wohnbereiche regeneriert wird.“ In der Anfangsphase war sie fast täglich dabei und so wurde beispielsweise ausprobiert, wie die Schnitzelpanade am besten knusprig wird, indem vor dem Regenerieren eine bestimmte Zahl von Löchern in die Folie gestochen wird.

Ähnlich gut funktioniert es heute auch mit kritischen Lebensmitteln wie Bratkartoffeln, die ja in der Regel aus der Pfanne am besten schmecken.

2 Apfelfannkuchen – gebraten im mobilen Backwagen

3 Eintopf, geschöpft aus dem mobilen Kochwagen

4 Erdbeertörtchen aus dem mobilen Backwagen



2



3



4

5 Italienischer Nachmittag



6 Die Bewohner helfen mit beim Käseigel



Salat und Dessert stammen aus der Zentralküche in Wittlich und werden im Haus portioniert und aus garniert. Einzig Pommes, Kroketten und ähnliches werden mittags noch direkt im Heim knusprig zubereitet. Gibt es eigentlich einen Rahmenspeiseplan? „Huch, so komisch das jetzt klingt, aber ich habe das Gefühl, dass sich hier fast gar nichts wiederholt, außer, dass es beispielsweise jeden Freitag verschiedene Fischgerichte für unsere Bewohner gibt“, so Simone Neunkirch.

Küchenforum mit Bewohnern

Die Bewohner können auch bei der Cook & Chill-Küche, die ja nun nicht mehr im Haus ist, ihre Wünsche äußern. Einmal im Monat findet ein sogenanntes Küchenforum statt, bei dem die Küchenleitung der Zentralküche sowie der Sozialdienst mit den Bewohnern in Kontakt tritt und ein Protokoll erstellt mit Lob, Kritik und allen Wünschen. Von den insgesamt 97 Bewohnern nehmen immerhin 30 bis 40 am Küchenforum teil - was eine recht hohe Quote ist, da viele Bewohner nicht mehr mobil sind.

Hausmannskost ist der Renner

Mit welchem Anteil die Speisen angeboten werden, entschied anfangs die jeweilige Wohnbereichsleitung. Zuerst wurde Menü 1 (fleischhaltige Hausmannskost) und Menü 2 (vegetarisch, leicht

bekömmlich und/oder süß) meist im gleichen Verhältnis angeboten. „Doch inzwischen haben wir festgestellt, dass eine Quote von 80 zu 20 die Essenswünsche der Bewohner besser repräsentiert.“ Es sei jedoch nicht immer so einfach, auf die Bedürfnisse der Bewohner einzugehen: „Wenn sie äußern, dass bitte mehr Milchreis angeboten werden soll und an einem Tag Hackbraten und Milchreis gleichzeitig zur Auswahl stehen, dann greifen die Bewohner eben doch lieber zum Hackbraten.“

Mobiler Backwagen für „Mäuschen“ und mehr

An jeden der drei Wohnbereiche grenzt ein eigener Speisesaal mit Kühlschrank und kleineren Arbeitsflächen für die Bewohner. Hier essen alle, die beim Essen auf Unterstützung seitens der Pflege angewiesen sind und nicht in die Cafeteria gehen. Im Demenzbereich des Hauses gibt es auch eine richtige Küche mit Backofen und Herd. Einige Bewohner gehen zum Essen in das Café im Erdgeschoss.

Während das Mittagessen also im Cook & Chill-Verfahren angeliefert wird, kann beim Abendessen individuell mit den Bewohnern gekocht werden. Da gibt es beispielsweise Bratkartoffeln oder Nudelsalat und die Bewohner dürfen bei der Zubereitung mithelfen, wenn sie möchten.

Außerdem wurde ein mobiles Back- und Kochstudio angeschafft, bestehend aus einem Servierwagen, den man individuell anpassen kann mit einem Backofen, einem Herd und einer Fritteuse. Damit werden zum Beispiel zur Fastnachtszeit vor den Augen der Bewohner die sogenannten „Mäuschen“ (fettgebackene Quarkbällchen) oder zu Weihnachten Plätzchen gebacken. Fingerfood in Form von kleinen Pizzaschnitten oder Hackbäll-



8 Teatime: Jedes Mal steht ein anderer Ort im Mittelpunkt; heute beispielsweise China

9 Teatime Ostfriesland

10 Ein mobiler Wagen wird zum „Vitamin-Express“



7 Speisenverteilung im Café St. Martin

chen wurde auch einige Zeit auf dem Demenzbereich angeboten. „Doch haben wir festgestellt, dass die Bewohner das nicht angenommen haben“, so Neunkirch. Stattdessen wurde ein Kühlschrank angeschafft, der Joghurt und Snacks enthält, die auf Wunsch ausgegeben werden. Gesichert wird dieser allerdings mit einer Kindersicherung, denn sonst passiert es, dass gerade diejenigen Bewohner, die eher nicht so viel essen sollten, den Kühlschrank räubern, während die, die es bräuchten, nichts davon sehen.

Kommen die Kleinen, geht das Herz auf

Eine Besonderheit ist die Nähe zur gegenüberliegenden Kindertagesstätte. „Wenn die Kleinen zu Besuch kommen, merkt man, wie das Herz der Bewohner sich öffnet, denn sie haben ja meist nur mit Altersgenossen oder Mitarbeitern zu tun. Freitagnachmittag kommen beispielsweise Schüler zur Nachmittagsbetreuung und zu Ostern kommt ein verkleidetes kleines Osterhäschen und verteilt Nester an unsere Bewohner“, sagt Neunkirch lächelnd. „Wir sorgen also immer wieder dafür, dass unsere Bewohner auch mit Kindern in Berührung kommen.“

Simone Neunkirch und ihre insgesamt elf Mitarbeiterinnen kümmern sich um die Reinigung sowie um die Logistik der Wäsche, die an einen externen Dienstleister vergeben ist und zwei Mal pro Woche angeliefert wird. Zwei professionelle Waschmaschinen und ein Trockner befinden sich im Haus, um Reinigungsutensilien wie Tücher und Wischbezüge zu waschen. Voraussichtlich 2019 wird ein viertes Haus in Trier-Ehrang auf dem Gelände des Mutterhauses Ehrang, mit dem man auch in vielen Bereichen Kooperationen aufbaut, entstehen. Hier werden dann nicht nur rund 130 voll- und teilstationäre Pflegeplätze angeboten, sondern auch Betreutes Wohnen als Dienstleistung.

It's Teatime

Eine der besonderen Aktionen in den kalten Wintermonaten ist die Teatime, die Anfang 2017 vom Sozialdienst-Team ins Leben gerufen wurde und die sich von Beginn an großer Beliebtheit erfreute. An diesem Nachmittag werden statt dem üblichen Kaffee, es sei denn, er wird ausdrücklich von Anwesenden gewünscht, Teesorten aus einer bestimmten Region angeboten. So stand zuletzt das Thema China im Mittelpunkt mit einem Vortrag und asiatischem Zitronen-Ingwer-Gebäck.

An einem anderen Tag stand Ostfriesland mit entsprechenden Teesorten und Gebäck auf dem Plan.

Von April bis Oktober gibt es die so genannten Restaurant-Abende wie beispielsweise den italienischen Abend, den 60er-Jahre-Abend mit Toast Hawaii oder den amerikanischen Abend. Einen Teil der Speisen stellt die Zentralküche zur Verfügung, die restlichen Komponenten werden im Haus vom Sozialdienst-Team zubereitet, das die Abende auch begleitet.

„Viez“ und andere Themen

Hinzu kommen noch fünf über das Jahr verteilte Motto-Wochen wie „Karneval der Regionen“. Die Aktion wird mit einem für die Region typischen Erbseneintopf am Weiberdonnerstag eingeläutet und mit einem Heringessen am Aschermittwoch abgeschlossen.

Zu Beginn oder Ende der Motto-Wochen gibt es immer ein größeres Fest wie beispielsweise das Viez-Fest am Ende der Herbstwoche. Das Wort Viez entstammt dem lateinischen Wort „vitis“ für Weinstock oder Rebe, serviert wird dann Apfelwein in einem Viezporz – dem kulturell korrekten Trinkgefäß für den Viez. „Alkohol darf bei uns natürlich genossen werden, zumal wir ja in der Moselregion sind“, so Neunkirch. „Die Kollegen der Pflege weisen uns natürlich darauf hin, bei welchen Bewohnern wir keinen Alkohol beispielsweise wegen der Medikation ausschenken sollten.“

□ Robert Baumann

STATIONEN VON SIMONE NEUNKIRCH (29)

2008 bis 2010: Höhere Berufsfachschule in Trier mit Fachabitur und Abschluss Hauswirtschafterin sowie Hauswirtschaftsassistentin

2010 bis 2011: stellvertretende Hauswirtschaftsleitung in einem Seniorenheim in Trier

2011: Hauswirtschaftliche Präsenzkraft auf einem Demenzbereich in einem Kloster in Trier

2012 bis 2013: in Vollzeit Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin mit Ausbildereignung in Kupferzell (ein Jahr ihrer Ausbildung zur Hauswirtschaftsassistentin wurde angerechnet)

Seit 2013: Hauswirtschaftsleitung in der neu gebauten Seniorenresidenz St. Martin Schweich (in der Eröffnungsphase gestartet mit zwei Mitarbeitern, heute insgesamt zwölf Mitarbeiter und ein Azubi). Ihre Stellvertreterin ist Meisterin, damit die Fachlichkeit im Vertretungsfalle geleistet ist, die anderen Hauswirtschaftskräfte sind angelernt. Am liebsten würde Simone Neunkirch jedes Jahr eine Auszubildende für die Hauswirtschaft ausbilden, doch noch hat sich niemand für die offene Stelle ab August 2017 beworben. Wer Interesse hat, kann sich informieren:

📄 www.sanktmartin-schweich.de



HWL Simone Neunkirch