



VERPFLEGUNGSLEITBILD

UNSER MOTTO

Würdevolles Essen ist Lebensqualität.

UNSERE VISION

„Der beste Weg, zu sich selbst zu finden, ist es, sich für das Wohl anderer einzusetzen.“ Dieses Zitat von Mahatma Gandhi leitet und begleitet uns in der täglichen Arbeit im Kastanienhof. Das ergibt Pflege mit Wertschätzung und Liebe zum Menschen.

UNSER ZIEL

Für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sind die einzelnen Mahlzeiten am Tag mehr als nur bloße Essensaufnahme. Sie bedeuten Abwechslung, Gesellschaft, Genussmomente und vieles mehr. Daher ist es unser Ziel, das Verpflegungsleitbild als qualitative Grundlage für die Speisen- und Getränkeversorgung der uns anvertrauten Personen als Standard zu verankern. Versorgt sein ist das eine. Sich mit Herz und Seele wohlfühlen das andere. Dabei achten wir neben einer ausgewogenen, nährstoffreichen Ernährung auch auf eine ansprechende Zubereitung und ein angenehmes Ambiente.

UNSERE MISSION

- ☞ Menschliche und pflegerische Zuwendung durch ein ganzheitliches Pflegekonzept für Körper, Geist und Seele - das ist im Kastanienhof gelebte Realität. Jahreszeitliche Feste, Ausflüge zur Buschenschank, Seelsorge und Musik runden das vielfältige Angebot ab.
- ☞ Wir stehen als starke Gemeinschaft für Kontinuität, Sicherheit und nutzen zugleich die Kraft der Vielfalt.
- ☞ Für unsere Bewohnerinnen & Bewohner finden wir auch beim Thema Ernährung Lösungen, die die Lebensqualität unterstützen und bestenfalls erhöhen. So bieten wir eine große Vielfalt an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und Getränken an, um unseren Bewohnerinnen & Bewohnern als auch unseren Mitarbeiterinnen & Mitarbeitern eine bestmöglich ausgewogene und zugleich genussvolle Verpflegung anbieten zu können.



UNSERE GRUNDWERTE UND LEITSÄTZE

♥ **Der Mensch im Zentrum aller Überlegungen.**

Im Kastanienhof steht immer der Mensch im Mittelpunkt. Er hat auch bei Pflegebedürftigkeit das Recht auf ein selbstbestimmtes Leben. Dabei dient uns u. a. die Europäische Charta der Rechte und Pflichten für ältere hilfe- und pflegebedürftige Menschen als Grundlage. So sind wir bestrebt, in jedem Lebensabschnitt das passende Essen und Trinken anzubieten. Der individuelle Lebensweg eines Menschen wird bei uns ebenso gewürdigt wie sein gewohnter Lebensrhythmus. Uns ist es ein Anliegen, dass die Freude am Essen so lange wie möglich erhalten bleibt und Mangelernährung, solange ethisch vertretbar, vermieden wird. Dabei wird das Recht auf Selbstbestimmung beachtet. Daher ist uns am jeweiligen Ende des Lebens ein respektvoller Umgang mit einem möglichen freiwilligen Verzicht auf Nahrung und Flüssigkeit ein großes Anliegen. So setzen wir uns dafür ein, dass die Lebensqualität bis zum letzten Augenblick erhalten bleibt.

♥ **Wir orientieren uns an fachlichen Vorgaben und evidenzbasierten Erkenntnissen.**

Unsere Basis ist die fachliche Qualifikation von hausinternen und begleitenden Personen (u. a. Zusammenarbeit mit Diätologin) als auch Standards wie der Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren vom Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK; Hg.) als auch die Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung (Gesundheitsfonds Steiermark). Unser Ernährungsteam arbeitet gemeinsam daran, diesen Standard zu halten und auch ständig zu verbessern und diverse Optimierungsmaßnahmen umzusetzen.

♥ **Lebensmittelqualität als würdevolle Basis.**

Wir achten auf regionalen Einkauf und heimische Produktauswahl und sind stolz, dass wir auch direkt von bäuerlichen Betrieben und Lieferanten aus der Region einkaufen. So weit wie möglich werden auch zertifizierte Bioprodukte und Lebensmittel aus zertifiziertem fairem Handel verwendet. Wir vermeiden zudem unnötige Verpackungsmaterialien und kaufen nur selten, wenn erforderlich, Convenienceprodukte ein.

♥ **Wir berücksichtigen traditionelle, kulturelle, religiöse und individuelle Aspekte unserer Bewohnerinnen und Bewohner.**

Brauchtum und Glaube geben uns viele Anlässe, gemeinsam Zeit zu verbringen. Im Rahmen der jeweiligen personenbezogenen Anamneseerhebung erhalten wir essbiografische Daten, Vorlieben und Abneigungen, welche in weiterer Folge berücksichtigt werden. Diäten werden nach ärztlicher Anordnung fachlich richtig umgesetzt und in unserer Pflegedokumentation schriftlich festgehalten. Bei der Lebensmittelauswahl legen wir nicht nur besonderen Wert auf saisonale, hochwertige Produkte, sondern bieten zusätzlich traditionelle Gerichte entsprechend dem Jahreskreis an. An Festtagen werden besondere „Schmankerl“ angeboten (siehe Übersicht Kulinarik an Feiertagen).



♥ **Ganzheitliches Ernährungsmanagement liegt uns am Herzen**

An die Ernährung älterer und alter Menschen werden hohe Anforderungen gestellt. Einerseits soll sie den Bedarf an lebensnotwendigen Nährstoffen decken und andererseits einen bestmöglichen Genuss garantieren. So werden beim Einzug unterschiedliche Daten mittels Mini Nutritional Assessment – Long Form (MNA-LF), eines Flüssigkeits- und Tellerprotokolls für ein Monat und weitere biografische Informationen erhoben, um so weit wie möglich das individuelle Ernährungsverhalten und die persönlichen Essgewohnheiten einschätzen zu können. Diese Faktoren werden dementsprechend in der Pflegeplanung berücksichtigt. Bei Bewohnerinnen und Bewohnern mit einem Risiko zu einer Mangelernährung oder einer bestehenden Mangelernährung werden nach ärztlicher Anordnung ernährungsbezogene Maßnahmen gesetzt (u. a. Motivierung zum und Hilfe beim Essen und Trinken / Angebot einer eiweißreichen Vormittagsjause und Spätmahlzeit / Anreicherung verschiedener Gerichte und Speisen und Angebot von Trinknahrungen). In der letzten Phase des Lebens können unsere Bewohnerinnen und Bewohner nach ihren Wünschen essen und trinken. Es werden aromatische und leicht zu schluckende Speisen angeboten, primär in kleinen, individuell angepassten Mengen. Auch hier dient die Biografie als Grundlage für kulinarische und pflegerische Aspekte. Uns ist es sehr wichtig, dass die Person frei wählen kann, wann sie was und wie essen und trinken möchte. Auch andere Formen der Fürsorge fließen in diese Phase des Lebens mit ein.

♥ **Vielfältiges Angebot und Abwechslung im Speiseplan**

Unser Haus legt insbesondere Wert auf ein gesundheitsförderliches und gleichzeitig genussvolles Speisen- und Getränkeangebot. So unterstützen wir die Gesundheit und sorgen für Zufriedenheit. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner haben die Möglichkeit, den ganzen Tag über aus einem vielfältigen Angebot auszusuchen. So kann zum Frühstück aus verschiedenen Komponenten gewählt werden. Zur Vormittagsjause gibt es z. B. Joghurt mit frischen Früchten oder auch ein Kompott oder Fruchtmus. Zu Mittag kann immer aus zwei Menülinien bzw. Hauptgerichten gewählt werden. Ein Angebot ist hierbei jedenfalls vegetarisch. Am Nachmittag wird wieder eine Jause bzw. Kaffeejause angeboten. Auch frisches Obst oder diverse Milchprodukte stehen zur Verfügung. Beim Abendessen wechseln sich kalte und warme Angebote ab - es gibt immer Alternativen. Natürlich werden bei uns auch verschiedene Spätmahlzeiten angeboten.

♥ **Kochen mit Leidenschaft - geschmackvolle Zubereitung mit Hingabe**

Unsere schöne Weststeiermark ist bekannt für ihre gute Küche. Ein hauseigenes Küchenteam kocht täglich frisch und regional auf. Gute steirische Küche und Hausmannskost stehen am Speiseplan, Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner werden bestmöglich berücksichtigt. Unsere Gerichte werden mit der nötigen Sorgfalt, Hingabe auf Basis langjähriger Erfahrungen gekocht. Eine frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten und ein hoher Anteil an gesundheitsförderlichen Speisen mit reichlich Gemüse und Hülsenfrüchten garantieren u. a. diesen Grundsatz.



♥ **Wir achten darauf, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden**

Uns ist bewusst, dass ein Zuviel an vermeidbaren Lebensmittelabfällen die Umwelt belastet und das Budget für andere hochwertige Lebensmittel schmälert. Wir kalkulieren deshalb die Menge der Speisen und Getränke bestmöglich und kommunizieren einen Mehr- oder Minderbedarf. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner können uns darüber hinaus regelmäßig zum Angebot Rückmeldung geben, damit wir ihre Wünsche und Vorstellungen bestmöglich umsetzen können.

♥ **Gemeinsam als Team**

Uns ist bewusst, dass eine gute Verpflegung auf einem gleichbleibend hohen Niveau eine herausfordernde Tätigkeit ist, der wir uns aber gerne stellen. Und dies gemeinsam. Leitung, Pflegedienst- und Küchenleitung arbeiten Hand in Hand und sichern somit eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Versorgung. Eigeninitiativen und Lösungskompetenzen werden bei uns begrüßt und gefördert.

♥ **Jegliche Prozesse im Rahmen des Ernährungsmanagements werden ständig evaluiert und an die erforderlichen Gegebenheiten angepasst.**

Dabei orientieren wir uns vor allem an den aktuellen Bedürfnissen der Bewohnerinnen & Bewohner abhängig von deren Pflege- und Betreuungsbedarf sowie an den Richtlinien und Vorgaben für eine ausgewogene, gesundheitsfördernde und genussvolle Ernährung begleitet durch eine Diätologin.

♥ **Wir wollen optimal mit Angehörigen, Interessensgemeinschaften als auch Behörden und Gremien zusammenarbeiten.**

Diverse Anliegen der Angehörigen als auch behördliche bzw. gesetzliche Vorgaben werden ernst genommen und bestmöglich umgesetzt.

