

Evan. Krankenhaus Bad Dürkheim



INTERVIEW MIT DORIS WIEGNER

Pflegedirektorin im Evangelischen Krankenhaus Bad Dürkheim

*Wie haben Sie den Umstellungsprozess auf „Cook & Freeze“ mit **apetito** erlebt?*

„Das hat alles sehr gut geklappt. Besonders wichtig fand ich die Mitarbeiter-Verköstigung direkt zu Beginn. Diejenigen, die das System hier zukünftig anwenden sollten, konnten sich selbst von der Qualität und dem Geschmack überzeugen. Das war ein zentraler Punkt: Mit der Verköstigung haben wir sehr viel bei den Mitarbeitern gewonnen.“



Frau Doris Wiegner über die Umstellung auf Cook & Freeze aus Sicht der Pflegedirektorin

Was war – neben dem Geschmack der Menüs – für Sie wichtig?

„Der ganze Komplex der gesunden Ernährung: Das Ernährungsbewusstsein in der Gesellschaft ist enorm gestiegen. Und **apetito** achtet auf jedes Detail: Vom Anbau des Gemüses bis zum fertigen Menü auf dem Teller des Patienten ist es bei **apetito** ein kontrollierter Prozess – auch mit einem ökologischen Anspruch. Diese Sicherheit bei der Qualität erwartet die heutige Bevölkerung – nicht nur die Patienten. Und **apetito** setzt das meiner Meinung nach konsequent um.“

Können Sie uns kurz die Abläufe in der Klinik schildern?

Wir haben so genannte „Versorgungsassistenten“, die sich um alle Fragen des Essens kümmern. Zunächst erfolgt eine Anamnese, bei der genau erfasst wird, welche Anforderungen bei der Ernährung des Patienten berücksichtigt werden müssen. Dazu gehören Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten ebenso wie medizinische Indikationen oder auch Vorlieben und Abneigungen.



WIR VERSTEHEN ZUKUNFTSKÜCHE.

apetito

Das wird alles erfasst?

„Genau. Gerade die Erfassung der Vorlieben ist bei Patienten mit Demenz oder auch bei kachektischen Patienten sehr wichtig. Die können sich zum Teil nicht mehr äußern – dann erfassen wir die Daten zusammen mit den Angehörigen. Per Tablet und EDV erfolgt auf Basis der Daten eine Beratung, die Speiseauswahl wird gemeinsam festgelegt und automatisch an die Küche übermittelt. Das Essen servieren die Versorgungsassistenten dann in enger Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern der Pflege.“



Die Menükomponenten werden im tiefkühlfrischen Zustand portioniert und bereits auf den Tellern platziert

Hat sich die Zufriedenheit der Patienten verbessert?

„Ja. Ich würde sagen, dass die Zufriedenheit sehr hoch ist. Das liegt auch ganz einfach daran, dass wir sehr flexibel reagieren können, wenn ein Patient mal nicht zufrieden ist. Wir bieten ihm dann einfach ein anderes Menü – das apetito Angebot ist ja so groß, dass wir dem Geschmack der meisten Patienten gerecht werden können.“

„Durch apetito wurden wichtige Impulse für unser Krankenhaus gesetzt“

Wo sehen Sie Ihre Schwerpunkte in der Zukunft?

„Die Umkehr der Alterspyramide ist die größte Herausforderung. Das Außergewöhnliche wird bei uns immer mehr zur Normalität: Wir haben jetzt schon ein sehr hohes Durchschnittsalter der Patienten, wir haben einen Demenz-Bereich, einen Bereich für Akutpsychosomatik, ein Palliativ-Zentrum. Alle diese Bereiche gewinnen natürlich auch für die Verpflegung immer mehr an Bedeutung.“

