

HYGIENE-MANAGEMENT BEI ERLEBNISORIENTIERTEN WOHNBEREICHSKONZEPTEN

Seit Jahren wächst die Zahl der Wohnbereiche – und damit auch die Einrichtung dezentraler Speisezimmer in Senioreneinrichtungen. Das Land Baden-Württemberg regelt sogar die räumliche Untergliederung stationärer Einrichtungen in kleinere Wohneinheiten („Wohnraum“), die sich an die familiären Strukturen eines Privathaushaltes anlehnen.*

Das Essen in kleineren Gruppen sowie das direktere Küchenerlebnis haben für die Bewohner viele positive Effekte. Gleichzeitig steigen dadurch die Anforderungen an das Hygienemanagement und die Qualitätssicherung:

- mehr HACCP-Aufwand
- mehr Belastung für das Personal
- mehr gesundheitliche Risiken

Auf dem Vormarsch sind daher Küchenkonzepte, die auf systemische Verpflegungslösungen setzen, die sich sowohl mit einer zentralen als auch mit dezentralen Küchen umsetzen lassen.

* Quelle: Ermessenslenkende Richtlinien zur LHeimBauVO des Ministeriums für Soziales und Integration Baden-Württemberg, Mai 2018

Die Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung und des Robert-Koch-Instituts

„Das Risiko der Rekontamination erhitzter Speisen lässt sich minimieren, wenn die Speisen von einem externen Anbieter als [...] Cook & Freeze-Produkte fertig portioniert bezogen und im Krankenhaus lediglich regeneriert werden.“ **

**Quelle: „Mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen können durch geeignete Maßnahmen minimiert werden“, Stellungnahme Nr. 019/2016 des BfR in Abstimmung mit dem RKI vom 5. Juli 2016



Das HACCP-Konzept gilt von der Anlieferung bis zum Patienten***

- Warmhalten bei min. 65 °C max. 2 Std.
- Kühlhalten bei +5 °C bis +7 °C
- Tägliche Lagertemperaturkontrolle
- Kennzeichnung mit MHD
- Verfalldatenkontrolle
- Keine Wiedererwärmung von Essen
- Kein Einfrieren von Resten

u.v.m.

*** Angaben entnommen aus Hyg Med 2018; 43, Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen und neuen Wohnformen, Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene

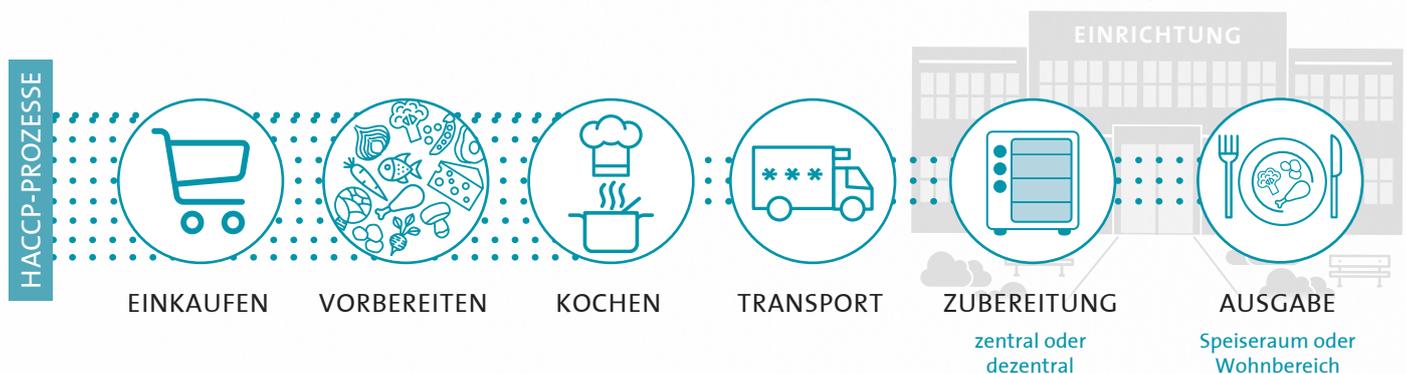
Verpflegung mit System: Minimierung der HACCP-Prozesse im eigenen Haus

Wenn eine Vielzahl der Prozessschritte auf einen externen Anbieter von Verpflegungssystemen verlagert wird, reduziert sich der verbleibende Aufwand erheblich.

Beim Einsatz von Cook & Freeze-Menükomponenten müssen diese nur noch in der Küche kommissioniert und anschließend in ein Zubereitungsgerät geschoben werden. Die Regeneration kann zentral in der Küche oder in den Wohnbereichen erfolgen. Die Zubereitung des Essens erfolgt jeweils punktgenau zur Essenszeit. Der Großteil der komplexen HACCP-Prozesse wird vom externen Verpflegungsanbieter übernommen.

Durch die Umstellung auf eine Zubereitungs-küche mit z. B. Tiefkühlkomponenten ergeben sich folgende Effekte für das Hygiene- und Qualitäts-Management in der Senioreneinrichtung:

1. Der HACCP-Kontroll- und Dokumentationsaufwand sinkt auf ein Minimum.
2. Die Einhaltung der Hygienevorgaben wird für das Personal durch die deutlich verkürzte Prozesskette viel einfacher.
3. Durch die zeit- und temperaturgesteuerte Zubereitungstechnik werden Standzeiten vermieden – zugunsten der Produktqualität.
4. Die Hygienesicherheit wird gesteigert, Geschmack und Optik des Essens werden optimiert.



Johann-Hinrich-Wichern-Haus in Zweibrücken: Kompetenzzentrum mit dem Schwerpunkt Demenz, mit einer Zentralküche, die ein Cook & Freeze-System einsetzt.

„Es gibt einen Speisesaal, denn wir möchten den sozialen Austausch fördern. In den Wohnbereichen gibt es darüber hinaus Speisezimmer, jedes mit einer eigenen Verteilküche.“

Alles, was Abläufe vereinfacht, Qualität verbessert und die Wirtschaftlichkeit erhöht, hilft uns.

Raphaël Baumann,
Geschäftsführer

Seniorenresidenz am SBI Park in Kuchen, gegründet 2016: In den einzelnen Wohnbereichen wird dezentral gekocht und das Thema „Küche und Kochen“ in den Alltag der Bewohner integriert.

„Uns war von Anfang an klar, dass wir keine eigene Küche mit Koch- und Küchenpersonal wollen. Eine große Auswahl, guter Geschmack und ausgewogen soll es sein, aber ebenso unkompliziert. Ein Cook & Freeze-System war aus unserer Sicht die beste Lösung. Es passt zu unserem Wohngruppenkonzept, bei dem dezentral gekocht wird. Das Essen wird im Wohnbereich zubereitet, sodass die Bewohner merken: Es duftet schon – also gibt es bald Essen. Eben wie zu Hause in einer großen Wohnküche.“

Andreas Dürr & Dominik Büttner,

Nehmen Sie Kontakt auf:

Tel. 05971-7991850

per E-Mail: senioren@apetito.de

Webseite: www.apetito.de/insider-info-senioreneinrichtungen