

B. Basisqualität

1. KONZEPT ESSEN UND TRINKEN

Strukturqualität	Prozessqualität	Ergebnisqualität
<ul style="list-style-type: none"> • Das Konzept «Essen und Trinken» orientiert sich am Heimleitbild und beinhaltet insbesondere nachstehende Aussagen über bzw. wie: <ul style="list-style-type: none"> • das angestrebte Niveau des Essens, der Präsentation, des Service und der Essräumlichkeiten • der Individualität der Heimbewohnerinnen in Bezug auf Essen und Trinken Rechnung getragen wird • die Mitwirkungsmöglichkeit für Heimbewohnerinnen und Pflege- bzw. Betreuungspersonal bei der Menüplanung • die Zusammenarbeit zwischen Pflege/Betreuung und Küche und über die Verantwortung für den Service im Speisesaal, auf den Abteilungen und im Zimmer • der Tagesstruktur der Bewohnerinnen angepasste Essenszeiten • die Grundsätze der individuellen Hilfe beim Essen • die selbstständige Essenseinnahme durch die Bewohnerinnen gefördert wird, nötigenfalls unter Einsatz von geeigneten Hilfsmitteln. • eine Auswahlmöglichkeit (zwei Menüs oder Möglichkeit für Spezialwünsche) sichergestellt ist • die erforderlichen Diäten gewährleistet werden • die erforderlichen Kostformen individuell erkannt und zur Anwendung kommen • den individuellen Essensmengen Rechnung getragen wird • die bewohnergerechte Flüssigkeitsaufnahme sichergestellt wird • eine Mangelernährung verhindert wird • die Grundsätze der bedürfnisorientierten Menüplanung (abwechslungsreich, ausgewogen, saisonal angepasst) sichergestellt werden 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mitarbeiterinnen richten ihre Tätigkeit nach dem Konzept «Essen und Trinken» des Heimes aus. • Das Umfeld des Essens erfährt eine bewusste Gestaltung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Konzept liegt vor. • Die Mitarbeiterinnen arbeiten gemäss dem Konzept des Heimes. • Die Esskultur entspricht dem angestrebten Niveau. • Die Bewohnerinnen freuen sich aufs Essen. Die Bewohnerinnen sagen aus, dass das Essen schmackhaft ist und ihren Wünschen entspricht. • Die Mitwirkung der Bewohnerinnen und der Mitarbeiterinnen bei der Menügestaltung und der Serviceorganisation ist organisiert. • Die Aufgaben bei der Essensverteilung und der individuellen Hilfe beim Essen sind klar geregelt. • Die selbstständige Essenseinnahme durch die Bewohnerinnen wird gefördert, nötigenfalls unter Einsatz von geeigneten Hilfsmitteln. • Es gibt mindestens eine Alternative zum Tagesmenü. • Die Bewohnerinnen erhalten die erforderlichen Diäten. • Die Kostformen sind individuell bewohnerinnengerecht. • Es gibt eine Möglichkeit zum Nachservice. • Es steht genügend Zeit für die Essensverteilung, individuell angepasste Zeit für die Essenseinnahme sowie für das Abräumen zur Verfügung. • Der Menüplan ist über einen Zeitraum von vier Wochen abwechslungsreich, ausgewogen und saisonal angepasst.

<ul style="list-style-type: none"> • die Zumutbarkeit von Bewohnerinnen im Speisesaal (z.B. bei ästhetischen Schwierigkeiten). • das Angebot für Zwischenverpflegung sichergestellt wird • Das Heim bezeichnet eine verantwortliche Mitarbeiterin für den Bereich Essen und Trinken (Personalunion möglich). 		<ul style="list-style-type: none"> • Die Bewohnerinnen haben eine Möglichkeit zur Zwischenverpflegung. • Das Heim verfügt über eine verantwortliche Mitarbeiterin für den Bereich Essen und Trinken.
---	--	--

2. KÜCHENFACHPERSONAL

Strukturqualität	Prozessqualität	Ergebnisqualität
<ul style="list-style-type: none"> • Die Küchenfachverantwortliche verfügt über folgende Qualifikation: <ul style="list-style-type: none"> • abgeschlossene Berufslehre als Koch mit eidg. Fähigkeitsausweis • mindestens zwei Jahre Berufserfahrung • Die Fachkompetenz für Diäten ist sichergestellt (z.B. durch Beizug von Diätkoch, Spitalköchin, Ernährungsberaterin). 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Küchenfachverantwortliche und ihre Mitarbeiterinnen richten ihre Tätigkeit nach dem Konzept Essen und Trinken aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Der Fähigkeitsausweis und der Nachweis der Berufserfahrung liegen vor. • Die Verfügbarkeit der Fachkompetenz für Diäten wird nachgewiesen.