

VERPFLEGUNGSKONZEPT DER HEIME USTER

Heime Uster
Wagerenstrasse 20
8610 Uster
Telefon 044 905 11 11
info@heime-uster.ch



Inhalt

Auftrag	4
Leitlinien	4
Anspruchsgruppen und Bedürfnisse	4
Betriebliche Ausgangslage	5
Grundätze in der Verpflegung	6
Leitgedanken	6
Esskultur	6
Ernährung	7
Einkauf	7
Nachhaltigkeit	8
Angebotsplanung	8
Gästebetreuung / Service	9
Kommunikation	9
Restaurant	10
Verpflegung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern	10
Zukünftige Entwicklungen	11
Zuständigkeiten	11

Auftrag

Leitlinien

Die Heime Uster verpflegen ihre Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Gäste an zwei Standorten mit eigenen Frische-Küchen. Beide Standorte kochen den individuellen Bedürfnissen sowie den jeweiligen Voraussetzungen angepasst und richten die Restaurants auf ihre Anspruchsgruppen aus.

Das vorliegende Konzept regelt die Grundhaltung und die Grundsätze nach denen sich die Heime Uster in der Verpflegung richten. Ergänzend gelten die operativ relevanten Papiere des Qualitätshandbuchs sowie des Gesamthygienekonzeptes.

Im Pflege- und Betreuungskonzept werden je Bedürfnisgruppe die wichtigsten Aspekte der Esskultur definiert. Die Ausgestaltung kann je nach Anspruchsgruppe und Angebot unterschiedlich sein.

Anspruchsgruppen und Bedürfnisse

Für die Bewohnerinnen und Bewohner gehört das Essen zu einem zentralen Moment im Alltag. Essen heisst: Deckung des individuellen Bedarfs an Nahrung im Fokus von Gesundheit, von gemeinsamen Essen als sozialer Raum für Begegnung, von Dialog und Wohlbefinden.

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist das vergünstigte Angebot der Verpflegung ein Zeichen von Wertschätzung und steigert die Attraktivität eines Arbeitsplatzes in den Heimen Uster.

Für externe Gäste, insbesondere auch Angehörige und Freunde der Bewohnerinnen und Bewohner, ist das gemeinsame Essen ein möglicher Zugang zum Heimalltag. Die öffentlichen Restaurants zeigen die Sorgfalt und Esskultur der Heime Uster.

Betriebliche Ausgangslage

Die Heime Uster sind geprägt durch ihre Standorte sowie Häuser. Die Infrastruktur und die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Gäste sind unterschiedlich.

Beide Frischküchen-Betriebe teilen die Grundhaltung der Verpflegung gemäss den Grundsätzen im Konzept.

Grundsätze in der Verpflegung

Leitgedanken

Wir sind transparent, wollen mit unserer Verpflegung eine weitreichende Ausstrahlung haben und klar wahrnehmbare Akzente einer zeitgemässen Verpflegung in der Heimlandschaft setzen.

Wir fördern gezielt das Bewusstsein über den umfassenden Wert des Essens und stehen in regem Dialog mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern und den Gästen.

Die individuellen Bedürfnisse der zu Verpflegenden stehen im Zentrum.

Wir kaufen bewusst ein. Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns in der Angebotsgestaltung und Lebensmittelbeschaffung wichtig.

Wir kochen mit hochwertigen natürlichen Frischprodukten und bieten das Essen in einer entspannten und angenehmen Atmosphäre an.

Als Gastgeberinnen und Gastgeber zelebrieren wir eine offene Tischkultur und bringen am Tisch Menschen aller Generationen zusammen.

Esskultur

Genuss und Einfachheit sind uns wichtig. Wir servieren das sorgfältig zubereitete Essen in ansprechendem Geschirr in einer wohnlichen entspannten Atmosphäre. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind im Service und in der Essensberatung geschult.

Bewohnerinnen und Bewohner können in ihren Zimmern oder in den Gemeinschaftsräumen essen. Das Pflege- und Betreuungskonzept regelt jeweils die Esskultur pro Anspruchsgruppe. Je nach Konzept können Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf den Abteilungen mitessen.

Für gemeinsame Koch- und Esserlebnisse im familiären (oder geschützten) Rahmen bietet die Aktivierungstherapie eine Kochgruppe an. Wer lieber den kulinarischen Teil bevorzugt, kann unverbindlich am Mittagstisch teilnehmen, wo das gemeinsame Essen und der soziale Austausch im Vordergrund steht.

Ernährung

Ernährung heisst umfassenden Genuss für Auge, Gaumen und Seele schaffen.

Täglich bieten wir ein zusätzlich abwechslungsreiches und gesundes vegetarisches Gericht an.

Wir bieten diverse Kostformen für unsere Bewohnerinnen und Bewohner an.

Die Attraktivität des Menuplans setzt Anreize für vollwertiges, abwechslungsreiches gesundes Essen.

Bewohnerwünsche werden aktiv aufgenommen und wenn immer möglich im Menuplan integriert.

Wir bieten das richtige Angebot zur richtigen Zeit an (Mahlzeiten, Zwischenmahlzeiten, Fingerfood, usw.).

Wir kochen frisch, farbenfroh und bieten saisonale Abwechslung.

Einkauf

Wir deklarieren die Herkunft und die Qualität der Produkte transparent.

Wir kaufen nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit ein.

Wir kaufen Tafelgeschirr, das den Bedürfnissen und Anforderungen der verschiedenen Anspruchsgruppen entspricht.

Nachhaltigkeit

Wir entwickeln unsere Verpflegung stets nach neusten Erkenntnissen im Bereich Nachhaltigkeit.

Wir kaufen wenn immer möglich von regionalen Produzenten und Verarbeitern (Bäckerei, Molkerei, Metzgerei) ein.

Wir richten uns nach der Saison unserer Region und bevorzugen Freilandprodukte aus der Region.

Wir kaufen hauptsächlich Schweizer Fleisch ein. Fisch kaufen wir aus der Region oder mit dem Nachhaltigkeitslabel MSC oder ASC ein.

Wir gestalten den Fleischkonsum bewusst (reduzierte Portionengrößen oder Normalportionen).

Wir bevorzugen wenn möglich Fairtrade-Produkte.

Wir verzichten auf Palmölprodukte. Wenn es nicht möglich ist, beziehen wir Produkte mit RESPO zertifiziertem Label.

Wir fördern aktiv eine kreative vollwertige vegetarische Küche.

Wir überprüfen die Speisereste regelmäßig. Durch gezielte Massnahmen vermeiden und reduzieren wir Foodwaste.

Angebotsplanung

Wir holen die Anliegen, Bedürfnisse und Vorschläge von Bewohnerinnen und Bewohnern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Gästen regelmäßig aktiv ab und lassen diese in die Angebotsplanung einfließen.

Wir lassen uns in der Planung Spielraum, um auf kurzfristige Gegebenheiten (z.B. Wetter, Verwertung von Überschüssen, Angebote von Bauern und Produzenten, usw.) einzugehen.

Wir führen ein Angebot an Snacks und kleinen vollwertigen Zwischenmahlzeiten.

Wir bieten jahreszeitengerechte Spezial- und Themenwochen an. Wir pflegen die Vielfalt der Essküchen dieser Welt.

Gästebetreuung / Service

Wir sind gegenüber unseren Bewohnerinnen und Bewohnern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und externen Gästen gerne Gastgeberinnen und Gastgeber. Wir sind von einer wertschätzenden Haltung getragen.

Wir gewährleisten eine Qualität im Service, die den Bedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohnern sowie den Gästen entspricht.

Wir fördern gezielt ein ruhiges Ambiente und eine angenehme Atmosphäre während dem Essen. Abräumen, wenn alle fertig sind mit Essen und keinen Druck aufbauen.

Auf den Abteilungen feiern wir mit den Bewohnerinnen und Bewohnern regelmässig Feste. Diese werden kulinarisch untermalt.

Kommunikation

Wir machen unsere Verpflegungsgrundsätze transparent. Auf der Website veröffentlichen wir die Grundsätze und Menupläne.

Wir kommunizieren aktiv und wertschätzend mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern, Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und Partnern über unsere Verpflegung und deren Hintergründe.

Küchenchefs und Bewohnerinnen und Bewohner pflegen einen regelmäßigen Austausch. Feedbacks nehmen wir aktiv auf.

Restaurant

In unseren beiden Restaurants soll unsere Verpflegungskultur nach aussen sichtbar sein, sie sind unsere Visitenkarte.

Die Restaurants sollen einer grossen Gästevielfalt gerecht werden. Wir pflegen Offenheit und leben Inklusion.

Wir bieten ein abwechslungsreiches Angebot während den Öffnungszeiten an. Klein-Portionen sind bei uns auch erhältlich.

Mit saisonalen Aktionswochen oder Essküchen aus aller Welt bieten wir unseren Gästen einen Mehrwert.

Verpflegung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

Wir bieten den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von 11:30 bis 16:00 Uhr durchgehend warmes Essen an.

Die Menükomponenten können zwischen den Gerichten ausgetauscht werden.

Wir bieten ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis an.

Zukünftige Entwicklungen

Es ist uns bewusst, dass die Ernährung der Gesellschaft sich laufend verändert und neue Trends aufkommen. Diese Inputs werden aufgenommen, integriert oder umgesetzt.

Zuständigkeiten

Das Konzept liegt in der Verantwortung der Bereichsleitung Hotellerie. Es wird regelmässig überprüft.

Uster, Dezember 2017