

Ausgezeichnete Praxiskonzepte

Zu den Highlights der Veranstaltung gehörten zwei Auszeichnungen für besondere Praxiskonzepte, die in Vorträgen vorgestellt wurden. Zum einen wurde das Seniorenzentrum Moringen ausgezeichnet, wo in den Wohngruppen für Demente selbst das Essen zubereitet wird. Einrichtungsleiterin Isa Ellieroth erläuterte die vielen Besonderheiten des Konzepts und die Schwierigkeiten im Alltag. Mit Fotos von der Wohn- und Küchensituation erklärte sie beispielsweise die genauen Abläufe in der Vorbereitung. „Jeder bekommt seine Aufgaben, auch wenn sie noch so nebensächlich sind“, sagt Ellieroth. Es gehe bei dem Konzept schließlich darum, dass sich alle Bewohner eingebunden fühlen. Auf die Publikumsfrage, ob denn auch Bewohner, die nicht teilnehmen wollten, dabei sein müssten, sagte die Einrichtungsleiterin klar, dass niemand gezwungen werde. „Wichtig ist, dass auch diejenigen, die nicht teilnehmen wollen, nicht ausgegrenzt werden.“ Doch es komme sehr selten vor, dass jemand gar nicht dabei sein möchte.

Das Küchenkonzept des Mediana-Wohnstifts in Fulda stellte Küchenchef Michael Staubach vor. Der gerontologisch geschulte Fachkoch hat sich vor einigen Jahren bereits gefragt, wie die Anonymität zwischen Bewohnern und Küche überwunden werden kann. Die Lösung: das Essenskärtchen mit Bild. Staubach hatte die Idee, zu den Bewohnerinformationen auch ein Bild hinzuzunehmen, so dass jeder Mitarbeiter weiß, für wen er das Essen zubereitet, portioniert oder ausgibt. Das



Isa Ellieroth, Einrichtungsleiterin im Seniorenzentrum Moringen, und Michael Staubach, Küchenchef im Mediana-Wohnstift in Fulda, wurden während der TAGwerk-Veranstaltung für ihre Care-Küchenkonzepte ausgezeichnet.

Konzept wurde auch auf andere Bereiche ausgeweitet, so dass der Kontakt zwischen den Bewohnern und Mitarbeitern inzwischen viel persönlicher geworden ist. Mitarbeiter sprechen nun häufiger Bewohner an und kommen ins Gespräch. Damit steigt der Kommunikationsfluss zwischen Küche und Senioren, so dass auch auf aktuelle Bedürfnisse der Bewohner eingegangen werden kann. rl

Über das TAGwerk

Um alle Prozessbeteiligten rund um die Care-Verpflegung zusammenzubringen, will das TAGwerk eine gemeinsame Basis finden. Deshalb sind die Werte Toleranz, Akzeptanz und Gemeinschaft (TAG) fester Bestandteil der Veranstaltung, deren Vorläufer als „Heimkochtage“ bekannt war. Die neue Veranstaltung geht aber einen Schritt weiter, damit die verantwortlichen Mitarbeiter aus den Bereichen Klinik- und Einrichtungsleitung, Hauswirtschaft, Küche, Pflege, Betreuung und Hospiz in Zukunft noch enger zusammenarbeiten können.

Veranstalter des TAGwerks sind neben der IN VIA Akademie die Partner H wie Hauswirtschaft, Klöber Kassel, Smoothfood und die Fachzeitschrift Verpflegungs-Management.

Die nächste TAGwerk-Tagung findet Anfang November 2014 statt. Ansprechpartnerin bei der IN VIA Akademie für die Tagung ist Manon Lange-Wagner. E-Mail: m.lange-wagner@invia-akademie.de