

Küchenchef des Wohnstifts ausgezeichnet

Michael Staubach überzeugt Experten mit seinem Konzept

Wie in Senioreneinrichtungen die Abteilungen Küche, Hauswirtschaft und Pflege zusammenarbeiten können, um dem Bewohner die optimale Versorgung in diesem wichtigen Lebensabschnitt anzubieten, haben Branchen-Experten während der Fachtagung TAGwerk in Kassel über 50 Teilnehmern präsentiert.

Das Konzept der Veranstaltung TAGwerk - der Name steht für Toleranz, Akzeptanz und Gemeinschaft - vermittelt, dass Verantwortung für die Verpflegung im Seniorenheim nicht an der Küchentüre endet, sondern Hauswirtschaft und

die Pflege mit einbinden.

Im Rahmen dieser Tagung war auch der Küchenchef des Wohnstifts Mediana, Michael Staubach, eingeladen, um den Branchenexperten, das praxisorientierte Projekt „Dem Essenskärtchen ein Gesicht geben“ vorzustellen.

In diesem Projekt wurden Menükärtchen umgestaltet, um Küchenmitarbeiter zu sensibilisieren, die Speisen respektvoll, gewissenhaft und individuell für den Bewohner zuzubereiten. Relevante Hintergrundinformationen und die individuelle Essbiografie wurden hier einbezogen. Ein weiteres Ziel ist es, mit dem rechtzeitigen



Michael Staubach

und umfassenden Wissen von Essgewohnheiten, Essenszeiten, Vorlieben und Abneigungen den Bewohnern den „Start im Altenheim“ ein wenig zu erleichtern.

Das Gefühl ernst genommen worden zu sein, Entscheidungen selbst treffen zu können und selbstbestimmend auch in einer Senioreneinrichtung leben zu können, soll gefördert werden. Durch das gewonnene Wissen zu Lebens-, Speise-, und Reisegewohnheiten von älteren Menschen erhält man eine Fülle von Anregungen, kann vieles besser nachvollziehen und speziell mit der Speiseplanung darauf eingehen, so Staubach in seinem Vortrag.

Das Konzept des Wohnstifts-Kochs überzeugte dann auch die Experten: Michael Staubach wurde von den Tagungsteilnehmern mit dem Preis „TAGwerk Award 2013“ ausgezeichnet.