

Zusatzqualifizierung: Vom Koch zum Heimkoch

Küchenleiter des Wohnstifts und des Seniana sind Experten in der Seniorenverpflegung

Für das Wohnstift Mediana ist es nach Angaben seiner Leiterin Michaela Heller ein großes Anliegen, den bekannten Spruch, dass Essen Leib und Seele zusammenhält, für seine Bewohner mit einer guten Küche umzusetzen. So wird schon seit Eröffnung des Hauses vor über 20 Jahren viel Wert auf eine hochwertige und frische Kost gelegt.

Das Wohnstift verfügt über eine eigene Küche, in der täglich drei verschiedene Menüs zubereitet werden. Die Bewohner haben dabei die Möglichkeit, zwischen Vollkost, leichter Küche und einem vegetarischen Gericht zu wählen. Wie in einem Hotel werden den Senioren im hauseigenen Restaurant die Gerichte im Tellerservice angereicht.

Um noch besser auf das besondere Klientel des Wohnstiftes eingehen zu können, hat Küchenchef Michael Staubach

nun eine Ausbildung zum „gerontologisch geschulten Heimkoch“ absolviert, deren Prüfung er vor der IHK Koblenz mit Erfolg abgelegt hat.

Bei dieser Ausbildung handelt es sich um eine IHK-Zusatzqualifikation für Köche, die vorrangig für die Verpflegung von alten und kranken Menschen verantwortlich sind. In mehreren Schulungsblöcken – verteilt über ein Jahr – erwerben Köche aus dem gesamten Bundesgebiet vorrangig gerontologisches Fachwissen rund um die Ernährung von Senioren.

Weniger das Kochen, sondern das Verständnis von Esskultur im Heim steht dabei im Vordergrund. So war die Verpflegung demenziell veränderter Menschen zum Beispiel mit Fingerfood wichtiger Schulungsinhalt. Hierzu wurden vom Schweizer Eidgenössischen Diplom-Küchenchef

und Diplom-Gerontologen Markus Biedermann wichtige Kenntnisse zur Verpflegung bei Kau- und Schluckbeschwerden sowie zur Stimulation durch Kochen und Essen vermittelt.

In seiner prüfungsrelevanten Projektarbeit beschäftigte sich Michael Staubach mit dem Erstellen von Essbiografien der Bewohner des Wohnstiftes Mediana. Mit Hilfe solcher Biografien kann zum Beispiel auf die individuellen Speisebedürfnisse sowie demografischen und regionalen Besonderheiten aus der Vergangenheit betagter Menschen eingegangen werden.

Da das Essen und die Zubereitung der Speisen einen sehr hohen Stellenwert für Senioren einnimmt und als Bestandteil der aktivierenden Pflege immer wichtiger wird, sind das Wohnstift Mediana in Fulda und die Seniorenresidenz Seniana in Hünfeld mit ihren

gerontologisch geschulten Küchenleitern Michael Staubach und Stefan Grimm gut darauf vorbereitet.

Grimm hat die berufsbegleitende Zusatzausbildung zum Heimkoch bereits im Jahr 2004 mit einem Zertifikat der IHK Freiburg/Breisgau erfolgreich abgeschlossen.

Auch bei dem von ihm besuchten Seminar spielte Markus Biedermann, der als Schweizer Pionier einer passgenauen Seniorenverpflegung gilt, eine zentrale Rolle. Die Impulse aus dieser Zusatzausbildung beschreibt Stefan Grimm als sehr nachhaltig. Sie haben nach seinen Angaben mit dazu geführt, dass die Seniana-Küche auch personell umstrukturiert wurde und durch Büfettwagen sowie individuelle Essensportionierung inzwischen „mehr oder weniger direkt beim jeweiligen Bewohner ist“ (MEDIUM berichtete).



Der Leiter der Wohnstift-Küche Michael Staubach...

...und Seniana-Küchenchef Stefan Grimm.