



Heimküche im Wandel

Von der Laktoseintoleranz bis zu Smoothfood: Ernährung wird immer spezieller. Auch im Heim? Und welche Auswirkungen haben Allergien und Unverträglichkeiten? Dazu befragten wir drei Fachleute.

Michael Staubach, Fulda:

Garen mit niedriger Temperatur hat sich bewährt

„Jeder Koch eines Seniorenheims sollte eine Zusatzausbildung gemacht haben, um für die Bedürfnisse der älteren Bewohner noch stärker sensibilisiert zu werden“, sagt Michael Staubach, Küchenleiter im Mediana-Wohnstift in Fulda (Hessen). Vor drei Jahren absolvierte er die 20-tägige Fortbildung zum Heimkoch und setzt seitdem Ideen aus dem Kurs um. Fürs Pflege- und Küchenpersonal der Mediana-Gruppe gibt er zudem hausinterne Fortbildungen, wohl wissend: Für die Bewohner ist die Verpflegung das A und O.

Im Fuldaer Wohnstift schätzen die Bewohner altbekannte Hausmannskost. Doch Staubach achtet darauf, dass bei den drei Hauptgerichten pro Tag immer was Neues dabei ist. „Unsere Bewohner werden experimentierfreudiger.“

Stärker als der Speiseplan habe sich die Art der Zubereitung in den vergangenen Jahren verändert. „Passierte Gerichte und Schaumkost nehmen deutlich zu.“ Eine Folge der steigenden Zahl an Bewohnern mit Kau- und Schluckbeschwerden. Fleisch wird daher über Nacht auf Niedertemperatur gegart, damit es besonders weich wird. Außerdem werden Gerichte auch als Schaum serviert. Einmal im Monat können die Bewohner ihre Angehörigen zu Feinschmeckerabenden einladen. Da erweist sich die Küche als vorzügliches Marketinginstrument: Küche gut, alles gut.



WittyNews

Aktuelles und Wissenswertes rund um die Küche



1|2016



Klares Konzept, gutes Spülergebnis

Das Karl-Olga-Haus in Friedrichshafen setzt auf ein durchgängiges Hygienekonzept und fährt damit gut. S. 2.



So ändert sich der Speiseplan

Welche Auswirkungen haben Laktoseintoleranz, Allergene, Kau- und Schluckbeschwerden? Drei Küchenleiter berichten.

Neue DIN-Norm regelt Cook and Chill

Erstmals liegt eine DIN-Norm zu den Hygieneanforderungen des Cook and Chill vor.

Neu: Jetzt auch Spültechnik von Winterhalter im Programm

Witty vertreibt ab sofort Spültechnik der Firma Winterhalter, die sich für die Reinigung von Geschirren und Besteck eignet.

Editorial



Liebe Leser,
400 Witty-Kun-