

# VERPFLÉGUNGSLFITBILD WPH LIENZ

## UNSER MOTTO

*Genuss schließt Gesundheit nicht aus. Und Gesundheit schließt Genuss nicht aus.*

## UNSERE VISION

Essen und Trinken bereitet qualitätvollen Genuss und entspricht sowohl der individuellen Lebenssituation aller unserer Versorgungsgruppen (Bewohnerinnen & Bewohner, Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter, Schülerverpflegung, Essen auf Rädern) als auch den hohen Ansprüchen und Wertevorstellungen des Betriebes als Gütesiegelträger für Betriebliche Gesundheitsförderung.

## UNSERE MISSION

- ☞ Wir bekennen uns zu unseren ureigensten Wurzeln, der hingebungsvollen Pflege von älteren, betagten als auch hochbetagten Menschen unter besonderer Berücksichtigung der jeweiligen Biografie u. a. in der Speiserversorgung.
- ☞ Wir stehen als starke Gemeinschaft für Kontinuität, Sicherheit und nutzen zugleich die Kraft der Vielfalt.
- ☞ Für unsere Bewohnerinnen & Bewohner finden wir auch beim Thema Ernährung Lösungen, die das Leben angenehmer machen als auch die Lebensqualität unterstützen und bestenfalls erhöhen.
- ☞ Unseren Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter bieten wir eine ausgewogene und abwechslungsreiche Verpflegung.

## UNSERE GRUNDWERTE UND LEITSÄTZE

- § **Bei all unserem Tun und Handeln stehen die Bewohnerinnen & Bewohner stets im Zentrum aller Überlegungen.**

Dabei dient uns u. a. die Europäische Charta der Rechte und Pflichten für ältere hilfe- und pflegebedürftige Menschen als Grundlage. Wir sind bestrebt, in jedem Lebensabschnitt das passende Essen und Trinken anzubieten.

- § **Der Mensch im Mittelpunkt**

Bei uns steht der Mensch im Zentrum aller Überlegungen. Daher achten wir auf eine bestmögliche Selbstbestimmung und Wahlmöglichkeit beim Essen & Trinken. Dabei ist uns wichtig, dass die Freude an den einzelnen Mahlzeiten erhalten bleibt und Mangelernährung, solange ethisch vertretbar, vermieden wird. So ist für uns besonders relevant, dass sich jede Bewohnerin und jeder Bewohner ausgewogen und nach ihrem bzw. seinem Gusto ernähren kann.

- § **Gemeinsam als Team**

Uns ist klar, dass eine gute Verpflegung auf einem gleichbleibend hohen Niveau eine herausfordernde Tätigkeit ist, der wir uns aber gerne stellen. Und dies gemeinsam. Pflege, Wirtschaftsleitung und Küche arbeiten Hand in Hand und sorgen dadurch für die bestmögliche Versorgung.

- § **Wir wollen optimal mit Angehörigen, Interessensgemeinschaften als auch Behörden und Gremien zusammenarbeiten.**

Die Einhaltung gesetzlicher/behördlicher Vorgaben und der Hygienestandards im Zusammenhang mit dem Verpflegungskonzept stehen für uns nicht im Widerspruch zu einer genussvollen und ausgewogenen Ernährung.

- § **Wir orientieren uns an fachlichen Vorgaben und evidenzbasierten Erkenntnissen.**

Unsere Basis ist die fachliche Qualifikation von hausinternen und begleitenden Personen als auch Standards wie der Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren vom Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK; Hg.) als auch die Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung (Gesundheitsfonds Steiermark), da die Steiermark hier bundesländerübergreifend eine Leuchtturmrolle übernommen hat.

- § **Wir verstehen uns als Botschafter und übernehmen eine Vorreiterrolle u. a. im Verpflegungsmanagement.**

Essen und Trinken ist für uns mehr als ein Pflege- und Betreuungsangebot oder eine Dienstleistung im Rahmen der Hotelkomponente. Essen und Trinken soll zelebriert werden, die Geselligkeit fördern, den Alltag bereichern und bis zum Lebensende mit Genuss verbunden sein.

### § **Genuss an erster Stelle**

Wir sprechen mit unserem Angebot alle Sinne an. Essen muss schmecken, appetitlich aussehen und in einer entspannten Atmosphäre eingenommen werden. So dekorieren wir liebevoll den Speisesaal je nach Jahreszeit und bringen beispielsweise auch pürierte Kost in Form. Zu besonderen Anlässen gibt es darüber hinaus weitere Angebote. So freuen wir uns, unsere Bewohnerinnen und Bewohner zum runden Geburtstag mit einer Geburtstagstorte und generell auch einem Wunschessen überraschen zu dürfen.

### § **Hochwertiges Speisenangebot**

Wir nehmen unsere Verantwortung wahr und bieten eine hochwertige Verpflegung an. Dabei achten wir auf eine gute Qualität der verwendeten Produkte mit einem hohen Anteil an regionalen und saisonalen Produkten. Bio-Produkte werden bei uns ebenfalls im Bereich Molkereiprodukte, Getreide, Tee, Reis, Linsen sowie Obst und Gemüse eingesetzt. Eine frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten und ein hoher Anteil an gesundheitsförderlichen Speisen mit reichlich Gemüse garantieren diesen Grundsatz.

### § **Wir haben Mut für Neues.**

Stillstand bedeutet für uns Rückschritt. Wir sind bemüht, schnell und entschlossen zu handeln und betrachten Veränderungen als Chance. Wir sind kreativ, schauen über den Tellerrand hinaus und suchen ständig nach neuen Lösungen. Wir treiben u. a. mit unserem Ernährungsteam die Dinge konsequent voran und entwickeln uns weiter. Sollten neueste Erkenntnisse vorliegen wollen wir zu den Ersten gehören. Somit begreifen wir Innovationen als Erfolgsfaktor.

### § **Ehrlichkeit, Offenheit, Gradlinigkeit und Qualität sind Werte, die wir täglich leben.**

Teamarbeit, Freude am Tun, Optimismus und Verantwortung sind in der Führung nicht nur Schlagwörter, sondern werden aktiv gelebt. Eigeninitiativen und Lösungskompetenzen werden bei uns begrüßt und gefördert. Dementsprechend individuell gestalten sich die Speisenangebote.

### § **Jegliche Prozesse im Rahmen des Ernährungsmanagements werden ständig evaluiert und an die erforderlichen Gegebenheiten angepasst.**

Dabei orientieren wir uns vor allem an den aktuellen Bedürfnissen der Bewohnerinnen & Bewohner abhängig von deren Pflege- und Betreuungsbedarf sowie an aktuellen Richtlinien und Vorgaben für eine ausgewogene, gesundheitsfördernde und genussvolle Ernährung.

### § **Vielfalt und Abwechslung im Speiseplan**

Unser Haus legt insbesondere Wert auf ein gesundheitsförderliches und gleichzeitig genussvolles Speisen- und Getränkeangebot. So unterstützen wir die Gesundheit und sorgen für Zufriedenheit. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner haben die Möglichkeit, den ganzen Tag über aus einem vielfältigen Speiseplan auszusuchen. Zum Frühstück kann aus vielen verschiedenen Komponenten gewählt werden. Zur Vormittagsjause gibt es z. B. Joghurt mit frischen Früchten oder auch ein Kompott oder Fruchtmus. Zu Mittag kann immer aus zwei Hauptgerichten gewählt werden. Ein Angebot ist hierbei jedenfalls vegetarisch. Bei der Erstellung des Speiseplans wird zusätzlich darauf geachtet, traditionell Osttiroler Rezepte anzubieten. Am Nachmittag wird wieder eine Jause angeboten. Hier gibt es

(Vollkorn-)Kuchen, Obstsalat, Kompott oder auch einmal ein Eis. Beim Abendessen wechseln sich kalte und warme Angebote ab - es gibt immer Alternativen. Natürlich werden bei uns auch verschiedene Spätmahlzeiten angeboten.

#### ☞ **Einkaufen mit Bedacht**

Wir sind stolz darauf, dass wir auch direkt von bäuerlichen Betrieben aus der Region kaufen. Dafür werden wir jährlich von der AGRA Marketing Tirol als Vorzeigebetrieb ausgezeichnet. Grundsätzlich versuchen wir, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus der Region kommen und in der Saison eingekauft werden. Wir möchten darüber hinaus den Anteil an zertifizierten Biolebensmitteln erhöhen und achten auf Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Verschiedene Produkte werden bei uns grundsätzlich aus zertifiziertem fairem Handel zugekauft. Wir vermeiden zudem unnötige Verpackungsmaterialien und kaufen nur selten, wenn erforderlich Fertigprodukte ein.

#### ☞ **Speisen werden bedarfsgerecht angeboten**

Wir sind uns bewusst, dass sich die individuellen Anforderungen an Essen und Trinken im Alter stetig ändern. Wir führen deshalb regelmäßige Mangelernährungsscreenings durch und sind besonders achtsam, wenn größere Mengen an Essen am Teller bleiben. Alle Bewohnerinnen & Bewohner werden jedenfalls nach ihren individuellen Bedürfnissen unterstützt. Darüber hinaus ist es uns eine Freude, in der Biografiearbeit Lieblingsgerichte zu erfahren, die dann auch in der Speiseplanung berücksichtigt werden.

#### ☞ **Wir achten darauf, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden**

Wir sind uns bewusst, dass ein Zuviel an vermeidbaren Lebensmittelabfällen die Umwelt belastet und das Budget für andere hochwertige Lebensmittel schmälert. Wir kalkulieren deshalb die Menge der Speisen und Getränke bestmöglich und kommunizieren einen Mehr- oder Minderbedarf. Unsere Bewohnerinnen & Bewohner können uns darüber hinaus regelmäßig zum Angebot Rückmeldung geben, damit wir ihre Wünsche und Vorstellungen bestmöglich umsetzen können.

#### ☞ **Besondere kulinarische Genüsse beleben den Alltag.**

Um unseren Bewohnerinnen und Bewohnern über das herkömmliche Speisen- und Getränkeangebot so oft wie möglich zusätzlich Freude zu bereiten findet alle zwei Monate eine festliche Geburtstagsfeier mit besonderem Festtagsmenü statt. Dazu sind alle Bewohnerinnen und Bewohner eingeladen, auch An- und Zugehörige sind herzlich willkommen. Zu Neujahr gibt es Glücksbringer und Zelten, am Faschingsdienstag Geselchtes und Marmeladekrapfen, am Aschermittwoch einen Heringssalat, zu Ostern Osttiroler Lamm und Reindling sowie zu Weihnachten einen festlichen Gaumenschmaus mit hausgemachten Keksen. Bei uns gibt es von Zeit zu Zeit einen besonderen Frühstücksbrunch und wir veranstalten Feste nach Jahreszeit wie z. B. ein Gartenfest und stimmungsvolle Weihnachtsfeiern. So können wir zum Ausdruck bringen, dass uns unsere Bewohnerinnen und Bewohner in aller Würde am Herzen liegen.