B 3437 E

www.rhwonline.de

rhw management

Kaffee

Zwischen Genuss und Alltag

Smoothfood

Cook & Chill bei Schluckbeschwerden

Messe Heimtextil

Trends für die Inneneinrichtung

3

März 2015

52. Jahrgang

Smoothfood für Cook & Chill

Rinderroulade mit Blaukraut und Spätzle

Durch eine enge Zusammenarbeit zwischen Küche, Hauswirtschaft und Pflege wurde bei der Vinzenz von Paul gGmbH von 2012 bis 2014 eine eigenständige Menülinie für Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden entwickelt. Ziel war, diese Bewohner besser über Cook & Chill zu erreichen und gleichzeitig die hauswirtschaftlichen Mitarbeiter vor Ort zu entlasten.

Die Mittags- und Abendmahlzeiten der sieben Pflegeeinrichtungen der Vinzenz von Paul gGmbH in der Region Sigmaringen werden zentral in einer Cook & Chill-Küche in Sigmaringen produziert, während Frühstück und Zwischenmahlzeiten in den Einrichtungen selbst dezentral in den Wohnküchen zubereitet werden.

Die Vinzenz Service GmbH ist ein Dienstleistungsunternehmen für Catering und hauswirtschaftliche Dienstleistungen. In der Cook & Chill Küche des Unternehmens werden täglich rund 2.500 Mahlzeiten zubereitet und mehr als eine Tonne Lebensmittel verarbeitet. Die Vinzenz Service GmbH bezieht die verarbeiteten Rohstoffe bevorzugt aus der Region Bodensee und Oberschwaben. Bei der Speisenherstellung wird auf den Einsatz von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern verzichtet. Alle Speisen werden im Cook & Chill-Verfahren hergestellt, durch die firmeneigene Logistik in gekühltem Zustand in die jeweiligen Einrichtungen verteilt und vor Ort zur Ausgabezeit regeneriert, angerichtet und ausgegeben.

Bisher wurde auf Station püriert

Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden erhielten bisher normale Menükomponenten, welche direkt auf der Station püriert wurden. Einige Speisen wie beispielsweise Nudeln oder Reis lassen sich mit den auf den Stationen vorhandenen Geräten nicht bzw. nur sehr schwer pürieren. In der Folge ist die Speisenauswahl dieser Senioren eingeschränkt bzw. es müssen mehrere Komponenten gemeinsam püriert werden, was zu einem farblosen Brei führt.

Püriertes Essen als farbloser Einheitsbrei begünstigt jedoch Appetitlosigkeit und damit verbunden eine Mangelernährung der betreffenden Personen. Durch das Smoothfood-Konzept kann pürierte und passierte Kost attraktiv zubereitet und serviert werden.

Es bedient sich dabei sowohl klassischer Zubereitungstechniken als auch Methoden aus der Molekularküche. Dabei wird die passierte Kost von der üblichen Kost abgeleitet, in Fleischwolf, Mixer oder Cutter zerkleinert und passiert, so dass sie keine festen Bestandteile oder Krümelchen mehr enthält. Im Anschluss können die Speisen in eine neue Form gebracht bzw. als Püree oder Schaum serviert werden. Flüssige Speisen, wie beispielsweise klare Suppen, können angedickt werden. So zubereitete Spei-

Fotos: Vinzenz Service GmbH, Robert Baumann

sen können nun ohne große Kaubewegungen eingenommen bzw. geschluckt werden.

Texturas nach Ferran Adria

Ein dem Smoothfood sehr ähnliches Konzept schuf der katalanische Koch und Gastronom Ferran Adria. In seiner Avantgardeküche entwickelte er neue Zubereitungs- und Kochmethoden, welche die gehobene Gastronomie nachhaltig veränderten. Schonende Garverfahren für Fleisch, Fisch und Gemüse sowie neue Geliermöglichkeiten auf pflanzlicher Basis gehörten dazu, die sogenannten „Texturas".

Hierbei werden die Speisen zunächst püriert und passiert und anschließend mit den Texturas gebunden, so dass wohlschmeckende Schäume, heiße oder kalte Gelees, cremige Puddings oder Sphären (Kugeln mit Geleehüllen und flüssigem Kern) entstehen. Diese Zubereitungsmethode findet zunehmend den Weg in Pflegeeinrichtungen, beispielsweise auch beim Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg, doch bisher noch nicht beim Cook & Chill-Verfahren.

Fertige, pürierte Tiefkühlprodukte, wie sie von unterschiedlichen Herstellern angeboten werden, werden in den Pflegeeinrichtungen der Vinzenz von Paul gGmbH heute nicht mehr eingesetzt. Sie wurden von den betreffenden Senioren nicht akzeptiert. Zum einen stehen nur eine begrenzte Anzahl dieser Speisekomponenten zur Verfügung, zum anderen möchten die Senioren die gleichen (regionalen) Gerichte erhalten wie ihre Mitbewohner (siehe Interview ab Seite 25).

Die Entwicklung der „Passierten Kost in Form" erfolgte in der Versuchsküche der Vinzenz Service GmbH auf Grundlage des Smoothfood-Konzeptes sowie der Avantgardeküche nach Ferran Adria. Ziel war es, den Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden die gleichen Menüs wie allen anderen Bewohnern anbieten zu können. Die Speisen wurden hierzu zunächst nach den üblichen Rezepturen hergestellt.

Heike Müller, Betriebsleitung Küche und Logistik und Thomas Deistler, Produktionsleiter Vinzenz Service GmbH

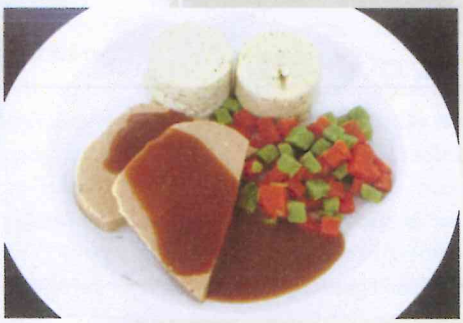
Dabei wurde ein besonderes Augenmerk auf eine schonende Zubereitung (kurze Erhitzungszeiten, möglichst niedrige Temperaturen) der Speisen gelegt, um möglichst viele Nährstoffe und Farben zu erhalten. Dann wurden die Menükomponenten einzeln mithilfe eines Robot Coupe Blixer 4 püriert und durch ein Haarsieb passiert. Der so entstandene Brei ist frei von Krümeln, Fasern und sonstigen festen Bestandteilen und wurde mit Fleischfond, Gemüsebrühe und Sahne angereichert, erneut abgeschmeckt und abschließend je nach gewünschter Anrichteform (in Form gegossen, Schaum, Konfitüre) mit einem geeigneten Bindemittel angedickt.

Die Rezepturen aller Speisen der beiden Testzeiträume wurden mit der Ernährungssoftware Prodi compact Plus 6.0 berechnet. Die verwendeten Bindemittel Agar-Agar, Xanthan, Carrageen, Methylzellulose und Gellan sind für den menschlichen Körper nicht verdaulich und wurden daher bei der Nährwertberechnung nicht berücksichtigt.

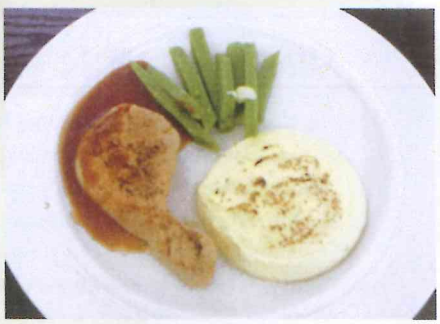
Die Speisen wurden ausschließlich mit gewöhnlichen Lebensmitteln wie Butter oder Sahne ergänzt. Nahrungsergänzungen oder diätetische Lebensmittel wie Proteinkonzentrate gab es zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Durch eine schonende Zubereitung konnten die Farben der Speisen gut erhalten werden.

Die Herausforderung bei der Rezeptur-

Putengulasch mit Spätzle und Möhren



Schweinebraten mit Sauce, Semmelknödel und Erbsen-Möhren-Gemüse



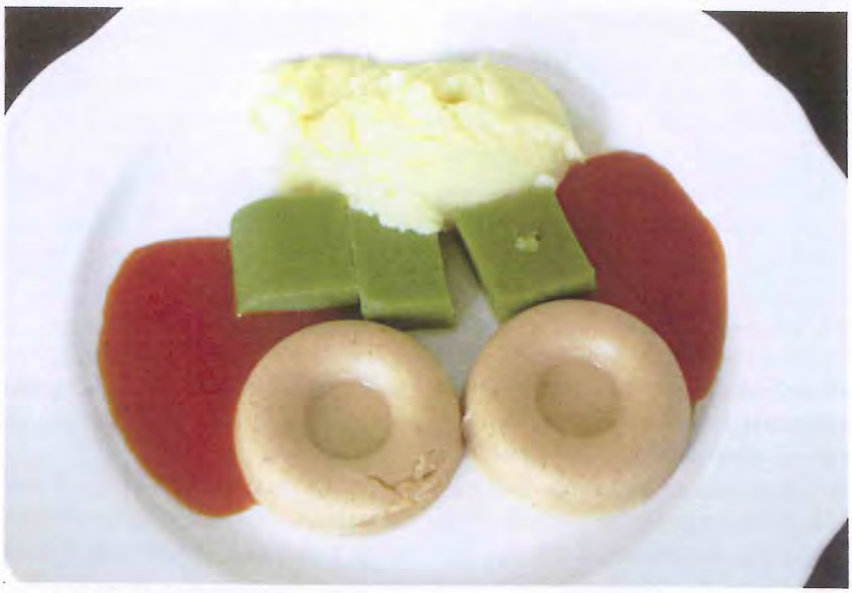
Hähnchenkeule mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

Kässpätzle mit Röstzwiebel- bzw. Schnittlauchschaum

Seelachs mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und Broccoli

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanillesauce

entwicklung lag darin, dass die Speisen in der Küche für das praktizierte Cook & Chill System angepasst werden. Die passierten und in Form gebrachten Speisen sollten zum einen eine Konsistenz aufweisen, die die Bewohner ohne Anstrengung schlucken können, gleichzeitig sollten die Speisen gut transportierbar sein und eine Standzeit von drei Tagen aufweisen. So wurden klare Suppen zu leicht zu schluckendem Gelee abgebunden. Fleisch und Sättigungsbeilagen wurden wieder in Form gebracht, während Gemüse entweder in Form, als Püree oder als Schaum angeboten wurde. Salate wurden gebunden in Form angeboten.



Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Kartoffelpüree und Erbsengemüse

Untersuchung der Senioren

Im Herbst 2012 führte die Vinzenz Service GmbH im Rahmen einer Masterarbeit zur Erlangung des Titels „Master of Arts in Prävention und Gesundheitsmanagement" an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement in Saarbrücken eine Untersuchung durch, bei der 18 Senioren über einen Zeitraum von zwei mal 28 Tagen beobachtet wurden. Im Testzeitraum 1 wurde keine Intervention vorgenommen, während im Testzeitraum 2 die Intervention „Passierte Kost in Form" durchgeführt wurde.

Im Vergleich der beiden Testzeiträume zeigte sich eine signifikante Steigerung bei der Zufuhr von Fett (auf ein Niveau deutlich über den Zufuhrempfehlungen), Vitamin E (jedoch immer noch deutlich unter den Zufuhrempfehlungen) und Flüssigkeit.

Eine signifikante Reduzierung der Zufuhrmengen zeigte sich bei Eiweiß, Kohlenhydraten, Vitamin B 1, Folat, Vitamin C und Eisen durch die Intervention „Passierte Kost in Form", was auf die notwendige Verdünnung zurückzuführen ist (siehe auch Interview ab Seite 25).

Keine signifikanten Veränderungen ergaben sich bei der Zufuhr von Energie, Ballaststoffen, Kalzium und Magnesium sowie beim Körpergewicht bzw. Oberarmumfang. Ebenfalls keine Veränderung

VINZENZ VON PAUL gGMBH

Die gemeinnützige Vinzenz von Paul gGmbH bietet in zahlreichen Pflegeeinrichtungen, Diensten, Sozialstationen, betreuten Wohnungen und Hausgemeinschaften älteren Menschen ein Zuhause sowie Hilfsangebote für hörgeschädigte Menschen. Die Vinzenz von Paul gGmbH ist eine Gesellschaft der Vinzentinerinnen des Klosters Untermarchtal, die in die Regionen Allgäu, Schwäbisch Gmünd, Sigmaringen und Tübingen/Stuttgart untergliedert ist. In der Region Sigmaringen betreibt die Gesellschaft in sieben stationären Pflegeeinrichtungen Dauerpflegeplätze und betreute Wohnungen.

zeigt sich bei den verzehrten Portionsanteilen bei Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Abendessen und Spätmahlzeit, so dass offensichtlich keine Verschiebung der Verzehrsmengen zugunsten der Mittagsmahlzeit stattgefunden hatte.
Die Ergebnisse dieser Untersuchung zeigen aber auch, dass die Lebensqualität der betroffenen Senioren durch die neuen Speisen maßgeblich verbessert werden konnte. Die teilnehmenden Senioren konnten die angebotenen Speisen selbstständiger verzehren. Der Anteil der vollständig selbstständig verzehrten Mahlzeiten steigerte sich von 18 Prozent auf 20 Prozent.

Serienreife wurde Ende 2014 erreicht

Die Bewertung einer „Passierten Kost in Form" im Rahmen der wissenschaftlichen Arbeit diente dazu, der Geschäftsführung der Vinzenz Service GmbH eine Entscheidungshilfe dafür zu liefern, ob in diesen Bereich investiert werden sollte. Auf Grundlage der Ergebnisse entschied sich das Leitungsteam im Frühjahr 2014 für eine entsprechende Investition und damit für den Aufbau einer eigenen Menülinie „Passierten Kost in Form/ Passacare". In der Folge wurden die Rezepturen optimiert und auf den gesamten 8-Wochen-Speiseplan ausgeweitet.
Während im Vorfeld dieses Projektes das Augenmerk eher auf der technischen und hygienischen Umsetzbarkeit lag, wurde nun die Nährstoffzusammensetzung ins Visier genommen.
Dass die Verzehrsmengen und die Selbstständigkeit verbessert werden konnten, stellt einen ersten Erfolg in der Prävention und Therapie der Mangelernährung bei Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden dar. Aus ernährungstherapeutischer Sicht sollte die Folge einer solchen Intervention auch eine Steigerung der Energie- und Nährstoffzufuhr sein, um positive körperliche Effekte im Sinne einer Körpergewichtsstabilisierung herbeizuführen. Deshalb wurden Rezepturen optimiert und neben herkömmlichen Lebensmitteln auch Proteinkonzentrat und hochwertige Speiseöle eingesetzt.
Alle Rezepturen wurden systematisch in das Warenwirtschaftssystem integriert. Die passierten Menüs konnten also in gewohnter Weise von den Einrichtungen via WebMenü (Online-Bestellsystem für alle Menükomponenten) bestellt werden. Nach einer weiteren Investitions-, Entwicklungs- und Schulungsphase ist die Vinzenz Service GmbH seit September 2014 in der Lage, das neue Produkt in einer täglichen Menge von zirka 100 Portionen zentral zu fertigen.

Heike Müller/RoB

„Ist es nur schick oder kommt es medizinisch an?"

Heike Müller entwickelte zusammen mit ihren Kollegen der Vinzenz von Paul gGmbH von 2012 bis 2014 eine eigenständige Menülinie für Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden. Wir sprachen mit ihr über die Hintergründe und gemeisterte Schwierigkeiten.

Erst gab es ja die Cook & Chill-Küche und dann haben Sie versucht, die passierte Kost dem anzupassen. Ist das richtig?
Ja, wir haben eine Cook & Chill-Küche, die derzeit zwölf Senioreneinrichtungen, sieben Kindergärten, zehn Schulen und vier Betriebskantinen mit insgesamt etwa 3.000 Speisen täglich beliefert. Keine der selbst hergestellten Speisen enthält kennzeichnungspflichtige Farb- oder Zusatzstoffe. Die Cook & Chill-Küche funktioniert so, dass wir am ersten Tag produzieren, am nächsten ausliefern und am dritten Tag wird das Essen verzehrt. Wir wussten, dass es kaum zu schaffen sein würde, die neue Kost dezentral in den Wohnbereichen zu passieren, durch ein Sieb zu streichen, und anschließend mit den entsprechenden Bindemitteln in Form zu bringen. Wir haben zwar einige Hauswirtschaftskräfte in Leitungsfunktionen in diesen Wohnbereichen, doch viele Mitarbeiter sind angelernte Kräfte. Deshalb erfolgt das Zubereiten in der Zentralküche.

Ist es wirklich zu schaffen, dass alle Bewohner – inklusive derjenigen mit Kau- und Schluckbeschwerden – über einen Zeitraum von acht Wochen das gleiche Essen zur selben Zeit bekommen?
Nun, wir haben ja nicht umsonst fast 1,5 Jahre lang experimentiert. Beim 8-Wochen-Speisenplan erhalten Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden vielleicht an zwei oder drei Tagen etwas anderes. Wir haben beispielsweise gemerkt, dass wenn es passierte Käsespätzle gegeben hat, das ursprünglich geplante Gericht am nächsten Tag in passierter Form dem

optisch sehr ähnlich ist. So haben wir an diesen Tagen eine Gemüseterrine bewusst als farblichen Gegensatz eingeplant.

Hat die passierte Kost auch bei anderen Mahlzeiten des Tages Einzug gehalten?
Wir arbeiten daran. Das erste indirekte Lob kam von den Stationen mit der Frage: „Wann kommt denn das Abendessen in passierter Kost?" Es ist Schritt für Schritt geplant. Selbst Brezeln kann man abbinden und wieder in Form bringen, so dass eine passierte Brezel auch noch nach Brezel schmeckt. Der Anteil an Menschen mit Kau- und Schluckstörungen liegt in den Heimen der Vinzenz von Paul gGmbH, Region Sigmaringen, durchschnittlich bei 15 bis 20 Prozent, kann aber bei Patienten mit Demenz auf bis zu 50 Prozent steigen.

Wäre denn nicht das Angebot von Tiefkühlkost der einfachere Weg gewesen?
Es gibt inzwischen zum Glück einige Anbieter von tiefgekühlter passierter Kost. Ob man damit einen abwechslungsreichen 8-Wochen-Speiseplan gestalten kann, lasse ich mal offen. Unsere Bewohner haben es nach 14 Tagen nicht mehr so gut aufgenommen als noch zu Beginn. In unserem Fall war ein wichtiger Aspekt, dass die Bewohner dasselbe Essen möchten wie ihre Nachbarn! Wenn es Linsen mit Spätzle für alle gibt, dann soll es diese auch für Bewohner mit Kau- und Schluckstörungen geben. Sonst fühlen sich Bewohner an den Rand gestellt oder ausgegrenzt.

ZUR PERSON

Heike Müller ist Geprüfte Handelsassistentin mit dem Schwerpunkt Bio-Lebensmittel, Bachelor of Arts in Ernährungsberatung und Master of Arts in Prävention und Gesundheitsmanagement. 2009 begann die heute 35-Jährige bei der Vinzenz Service GmbH als Kunden- und Vertriebsbeauftragte zu arbeiten. Sie ist dann später ins Qualitätsmanagement gewechselt. Nachdem 2011 eine Küchenleitung gesucht wurde, und sie sich durch ihre strukturierte Arbeitsweise hervorgetan hat, konnte das Abenteuer für die „Nichtköchin" beginnen.
Die Mutter von drei Kindern hat während der Elternzeit Ernährungsberatung an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement (DHfPG) im Fernstudium studiert. Diese Hochschule ist aufgebaut wie eine Fachhochschule. Im Vergleich zur Ökotrophologie ist der Bereich Sport bei der DHfPG jedoch mit etwa einem Drittel anteilig recht stark vertreten, ebenso die Bereiche Psychologie und Erwachsenenpädagogik.
Von 2011 bis 2013 hat Heike Müller ihren Master of Arts in Prävention und Gesundheitsmanagement absolviert. In ihrer Masterthesis wollte Müller in ihrer eigenen Einrichtung herausfinden, ob Patienten von Smoothfood und passierter Kost auch medizinisch etwas davon haben oder ob es gerade einfach nur „schick" ist, diese Kostform anzubieten.

Bei Fertigware muss man auch eine ganz bestimmte Würzung dauerhaft in Kauf nehmen, die der Hersteller entwickelt hat, um alle Geschmäcker zu treffen. Doch Würzen ist meiner Meinung nach auch individuell und regional geprägt. Ein passiertes Putengulasch, dessen Soße aus Bratensaft ich gleich wieder verwende, schmeckt natürlich anders als ein Industriepellet aus Fleisch, dem ich unsere Sauce angedickt dazugeben würde.

Bleiben die Farben der passierten Lebensmittel automatisch erhalten oder benötigt man dafür ein besonderes Know-how?
Besonderes Wissen braucht man dafür nicht. Das Wichtigste ist, dass man bei Gemüse so wenig Zutaten dazu gibt wie möglich – außer der Brühe und dem Bindemittel. Wir haben zunächst auch überlegt, Gemüse mit Nährstoffen anzureichern. Doch beim Gemüse tun wir es bewusst nicht, da man es noch als solches erkennen soll und der Geschmack am besten und intensivsten ist, wenn das Gemüse so pur wie möglich serviert wird. Sie kennen es ja auch von Tomatensauce: Wenn man dort einen Schuss Sahne hinzu gibt, hat man gleich eine ganz andere Farbe. Anders ist es bei Fleisch, wo man die Nährstoffdichte mit Makronährstoffen durch Zugabe von Öl oder Sahne gut nachträglich noch etwas erhöhen kann.

Es wurde ja fast zwei Jahre lang bei Ihnen experimentiert, so dass Sie heute als Pioniere auf diesem Gebiet gelten können. Was waren die größten Herausforderungen?
Die größte Herausforderung war, dass die Speisen beim Kühlen fest genug sind, um sie gut formen zu können, jedoch nach dem Erwärmen dann nicht zu fest bleiben. Bis alle Rezepturen und Abläufe durchgetestet waren, nicht zuletzt auch die Festigkeit beim Transport der Speisen im LKW, hat es schon eine Weile gedauert.
Wenn man Cook & Chill richtig versteht und umsetzt, dann muss man sich auch bei passierter Kühl-Kost keine Sorgen machen. Unser Team ist gut im Training beim Thema Standzeiten und Transport.

Mussten Sie anfängliche Ideen wieder verwerfen?
Inzwischen haben wir festgestellt, dass wir es zeitlich nicht schaffen, alle Komponenten in diesen speziellen Silikonformen wie Hühnerkeulen oder Karottenkugeln anzubieten. Denn in der Zeit, in der wir die zeitaufwendigen Förmchen vorbereiten, ist die Masse oftmals schon zu fest geworden. So bieten wir lieber die Nudeln in Terrinen an, denn so können wir diese gut in Streifen schneiden. Bei einer Komponente pro Tag verwenden wir jedoch weiterhin besonders schöne Formen – die anderen Komponenten werden entweder in Scheiben oder Würfel geschnitten.
Zu beachten ist außerdem, dass die passierte Kost nicht zu heiß werden darf. Es kann natürlich trotzdem mal vorkommen, dass der Kombidämpfer auf 85 Grad Celsius Kerntemperatur für Normalkost eingestellt ist. Das ist natürlich für die passierte Kost zu heiß und es entsteht dann anstelle einer Terrine eher eine Suppe.

Wie muss man sich das Ganze zeitlich vorstellen – die Küche war ja sicher auch schon vorher gut personell ausgelastet?
Ja, das war schon ein gewisser Luxus, den uns der Träger zugestanden hat. Zu Beginn der Experimente wurde eine Person hauptamtlich dafür abgestellt und wir können heute sagen, dass man eine halbe Kochstelle dafür benötigt, um für 20 Prozent der Bewohner die passierte Kost herzustellen. Doch man spart dadurch wiederum Abläufe und Personal ein bei der Essensausgabe. Denn jetzt wird ja nicht mehr wie früher vom Personal auf den Stationen das Essen durchpüriert und dann ein Schuss Soße auf den Teller gegeben. Diese Zeiten sind bei uns zum Glück vorbei.

Ging auch mal etwas schief?
Natürlich ging auch mal etwas daneben in der Experimentierphase. Zum Beispiel muss man den Salzgehalt der Speisen beachten. Manche Soßen können schlechter gebunden werden, wenn der Salzgehalt in der Soße oder und im Fleischprodukt recht hoch ist. Hier haben wir mit dem Hersteller Texturas aber immer wieder Kontakt aufgenommen und von dessen Erfahrungen profitiert.

Wie viele verschiedene Bindemittel benötigt man denn?
Von den angebotenen Bindemitteln haben wir im Prinzip drei am häufigsten verwendet: Gellan, Xantana und Agar. Diese drei sind wirklich wichtig, aber auch Gemische der Mittel und Kombinationen mit anderen Verdickungsmittel werden benötigt. Doch in welchem Verhältnis, das fällt unter Betriebsgeheimnis. Seit September 2014 können wir unsere Produkte auch anderen Heimen anbieten, bis zu 500 Portionen sind auf jeden Fall noch möglich. Das Schöne an Cook & Chill ist ja die zeitliche Entkopplung, die verbesserte Hygiene und dass Nährstoffe geschont werden. Egal was passiert, ob zum Beispiel ein LKW mit dem Essen im Schnee steckenbleiben sollte oder er einen Motorschaden hat, wir haben immer mindestens 24 Stunden Zeit, um noch zu reagieren.

Das Thema Salat ist für Außenstehende besonders spannend: Wie ist das gelaufen und gibt es dort Grenzen?
Wir können Gurken, Bohnen, Blattsalate oder Tomaten problemlos als Salat anbieten. Das ist bei uns oft eine Beilage. Manchmal ist es für einen selbst noch ungewöhnlich, dass ein rotes Gelee eben auch nach Gemüse schmecken kann, zum Beispiel wenn man Erdbeergelee vermutet und es sich aber um Rote-Bete- oder Tomatengelee handelt.

In Ihrer Studie weisen Sie auf eine Reduzierung bei der Versorgung mit Vitamin C und Folat durch passierte Kost hin. Wie ist das zu verstehen?
Das stimmt, und das ist auch einfach zu erklären. Um Produkte abbinden zu können, müssen sie zunächst verdünnt werden. Automatisch sinkt dadurch die Nährstoffdichte, was wir nachträglich zu kompensieren versuchen. Zunächst lag der Fokus unserer Forschung darauf, die technischen Abläufe beim Passieren und Andicken zu beherrschen und die Gerichte herzustellen. Doch im zweiten Schritt haben wir gemerkt, dass eben auch auf die Nährwerte achtzugeben ist. Wir müssen uns also fragen: Was kommt beim Bewohner an? Deshalb geben wir Proteinpulver, Sahne und Fette, also die Makronährstoffe, im Anschluss an Soßen, Fisch oder Fleisch dazu. Denn viele der hoch betagten Heimbewohner haben ja eher mit Untergewicht zu tun. Doch Vorsicht: Es darf aber auch nicht zu viel Protein im passierten Essen sein, das ist sehr sättigend und dann isst der Bewohner vielleicht nur einen Löffel. Unser Ziel ist eher, dass in drei Esslöffeln genügend Energie in Form von Makronährstoffen enthalten ist.

Wenn Sie an die Bewohnerreaktionen denken: Was ist Ihnen – außerhalb der statistischen Daten – an individuellen Beobachtungen aufgefallen?
Mir ist eindeutig aufgefallen, dass die verzehrte Menge gesteigert werden konnte und die Selbstständigkeit der Bewohner zunahm. Vor allem die Menschen, die man vorher zum Essen animieren musste, sind selbstständiger geworden. Das Essen in dieser ansprechenden Form scheint also mehr Appetit zu machen. Und solch eine Situation ist natürlich auch für das Pflegepersonal emotional sehr entlastend.

Vielen Dank für das Interview!

Interview: Robert Baumann

www.vinzenz-service.de
www.texturascare.de

„PASSACARE": GEEIGNET FÜR COOK & CHILL

Beim Cook & Chill-Verfahren werden die warmen Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und weitgehend fertig gegart, dann innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 Grad Celsius gekühlt (Schnellkühlung im Chiller). Erst unmittelbar vor der Ausgabe werden die Speisen bei 75 Grad Celsius fertig gegart („regeneriert") und frisch serviert. Die von der Vinzenz Service GmbH entwickelten Rezepturen für passierte Kost sind durchgängig für das Cook & Chill-Verfahren geeignet. Die dadurch entstehende Masse hat eine weiche, faserfreie Konsistenz, die sich schmelzend auf der Zunge auflöst und dadurch das Schlucken stark erleichtert. Eines der Ziele ist es, dass Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden dasselbe Essen wie alle anderen bekommen und sich dadurch nicht ausgeschlossen fühlen. Die Menüs des neu entwickelten Verpflegungskonzeptes „Passacare" bei Kau- und Schluckbeschwerden können ab Frühjahr 2015 auch von externen Heimen und Krankenhäusern bezogen werden.