



Fischfilet mit Kartoffelbrei und Bohnen



Rinderbraten mit Nudeln an Möhren-Erbsen-Gemüse

Neue Lösungen für besondere Anforderungen „PASSACARE“ – Genießen leicht gemacht!

Essen ist Genuss, Philosophie oftmals Kunst und ein unerschöpfliches Gesprächsthema. Mahlzeiten gliedern den Tag und fördern die Kommunikation. Gutes Essen entscheidet über die Gesundheit, das Wohlbefinden und hebt die Stimmung. Bei Senioren, die Kau- und Schluckbeschwerden aufweisen, gehen diese erfreulichen Seiten des Essens verloren.

Mit der neuen Menülinie „PASSACARE“ wurde von der Vinzenz Service GmbH für Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen Schwierigkeiten bei der Aufnahme von Nahrung mit „normaler“ Konsistenz haben, neue Rezepturen und Zubereitungsarten entwickelt. Den Senioren soll damit die Freude und Lust am Essen zurückgebracht werden.

In der zentralen Frischeküche in Sigmaringen werden nach bewährten und erprobten Rezepturen schmackhafte Mahlzeiten hergestellt, die auf die Ernährungsbedürfnisse der Senioren eingehen. Frisches Fleisch, knackiges Gemüse, gesundes Obst, aromatische Kräuter: Die wertorientierte Grundhaltung und Verantwortung der Vinzenz Service GmbH fordert den Einsatz möglichst frischer und hochwertiger Lebensmittel. Regionale Direktzeuger sind deshalb die bevorzugten Lieferanten. Dieses Qualitätsverständnis setzt sich durchgängig fort. Keine der selbst hergestellten Speisen enthält kennzeichnungspflichtige Farb- oder Zusatzstoffe.

Das Team der perfekt organisierten Frischeküche produziert unter diesen Qualitätsprämissen neben der Neuentwicklung des passierten Menüs täglich drei abwechslungsreiche Menülinien. Regionale, traditionelle, saisonale und gutbürgerliche Küche

findet sich in allen Menülinien ebenso wie exotische Gerichte. Der einzige Unterschied zwischen den bisherigen Speisenvarianten und der neuen Menülinie ist die Endverarbeitung. Dabei lehnt sich die Vinzenz Service GmbH an das Konzept der innovativen Molekularküche an, die Gerichte mit völlig neuartigen Eigenschaften hervorbringt. Dazu werden für „PASSACARE“ die Einzelkomponenten püriert und gebunden.

Die dadurch entstehende Masse hat eine weiche, angenehme, faserfreie Konsistenz, die sich zartschmelzend auf der Zunge auflöst und dadurch das Schlucken stark erleichtert.

Geschmacklich steht die Menülinie „PASSACARE“ dem „normalen“ Essen in nichts nach. Bei Erbsen oder Möhren beispielsweise, ist der Geschmack des frischen Gemüses komplett erhalten. Auch farblich ist die neue Menülinie ein echter Hingucker: orange, grün, violett. Alle natürlichen Farben der verschiedenen Rohstoffe bleiben bestehen und das alles ohne künstliche Zusatzstoffe.

Für die Abwechslung oder Anpassung an den Speiseplan in der optischen Gestaltung, können die geformten Speisen individuell zugeschnitten werden, sodass zum Beispiel Gemüse oder Fleisch wieder die ursprüngliche Form erhalten.

Denn eines der Ziele von „PASSACARE“ ist es, dass die Senioren mit der gesundheitlichen Einschränkung von Kau- und Schluckbeschwerden in unseren Einrichtungen dasselbe Essen wie alle anderen bekommen und sich dadurch als Ganzes in der Gemeinschaft fühlen. Es gilt die Angst vor dem Essen zu nehmen und die Lust und Freude am Essen zurückzubringen.



Schulung der Hauswirtschafterinnen der regionalen Einrichtungen in der Großküche



Von links: Die Wundexpertinnen Sonja Hirt und Daniela Drotleff

NEU – Wundambulanz Pfullendorf

Zu den Leistungen des ambulanten Dienstes Waldhäusle in Pfullendorf gehört seit Januar 2014 die professionelle Versorgung von Wunden in der Wundambulanz oder Zuhause. Zwei qualifizierte Pflegekräfte haben die Zusatzausbildung zum „Wundexperte ICW® PersCert TÜV“ bei der Akademie Lahr abgeschlossen. Der Kurs umfasste 48 Stunden Lehre und 16 Stunden Hospitation und endete mit zwei Prüfungsteilen im Abschluss des zertifizierten Wundexperten.

Die Versorgung von chronischen, akuten oder postoperativen Wunden erfolgt derzeit noch meist in der häuslichen Umgebung. Diese kann aber auch direkt in der Wundambulanz beim Ambulanten Dienst Waldhäusle in Pfullendorf gemacht werden. Allgemein verursachen Wunden nicht nur Schmerzen, sondern schränken auch ganz erheblich die Lebensqualität der Patienten ein. Um den Behandlungsablauf eines jeden Patienten gut verfolgen zu können, wurde ein spezieller Wundbogen mit regelmäßiger und intensiver Wunddokumentation entwickelt. Daneben werden modernste und effiziente Wundauflagen zur Behandlung benutzt. Die aufwändigen Wunden werden in der Regel von den frisch ausgebildeten Wundexperten versorgt. Zu den Aufgaben der Wundexperten gehört auch das gesamte Pflegeteam in Bezug auf die Wundversorgung zu begleiten, anzuleiten und zu beraten. Es zeigt sich, dass eine professionelle Wundversorgung im häuslichen Umfeld nachgefragt und gewünscht wird. Die Anzahl der Wundversorgungen nimmt stetig zu. Patientinnen und Patienten, die von den ausgebildeten Wundexperten versorgt werden wollen, benötigen zur Kostenübernahme lediglich einen Verordnungsschein von einem Arzt oder direkt vom Krankenhaus.

„PASSACARE“ ist Cook & Chill - geeignet:

Bei dem 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°C gekühlt (Schnellkühlung).

Erst unmittelbar vor der Ausgabe werden die Speisen fertig gegart („regeneriert“) und frisch serviert. Das Besondere an „PASSACARE“ ist, dass die entwickelten Rezepturen durchgängig für das Cook & Chill-Verfahren geeignet sind.