

Was uns bewegt

Werte, Leistungsgrundsätze,
Perspektiven

Leitgedanken für das regionale
Alters- und Pflegeheim
FRENKENBÜNDTEN

Speisenangebot

Frühstück

Abteilung

Ab 08:00 gleitend, den Bedürfnissen der
Bewohnerin/des Bewohners angepasst

Speisesaal

07:30 – 09:30

Mittags 11:20 – 12:40

Hauptmenüs mit vegetarischer Alternative
Wochenhit
Chef-Gemüseteller

Abends 17:20 – 18:20

Menünachtessen
Zusätzlich 6 Wahlmöglichkeiten
(quartalsweise angepasst)



- Immer Nachservice
- Portionengröße angepasst an Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner/-innen
- Verpflegung, Präsentation, Service, entspricht einem sehr guten Mittelklasse Hotel

Restaurant und Mitarbeitende

Sämtlichen **Besuchern unseres Restaurants** sowie auch unseren **Mitarbeitenden** steht ein ausgewogenes **Verpflegungsangebot** (Menü, Vegetarisch, Wochenhit, Chef-Teller, Allergien-Teller) zur Verfügung. Die verschiedenen Menükomponenten (Suppe, Dessert, Salat) können einzeln bestellt werden.



Das Salatbuffet im Restaurant wird reichlich bestückt und appetitlich angerichtet. Saisonale Salate, Fisch- oder Fleischplatten sowie Früchteplatten werden täglich frisch hergestellt.

Service

Der gepflegte Speiseservice wird durch die Leitung Hotellerie überwacht und in Zusammenarbeit mit dem Service- und Betreuungspersonal umgesetzt.



Die Schnittstellen und die Qualität zwischen Service und Küche werden mit regelmässigen Sitzungen sichergestellt.

Diäten und Kostformen



Es werden nach Absprache mit der Pflege, den Ärzten und den Bewohner/-innen **verschiedenste Diäten und Kostformen** angeboten.

Mangelernährung wird gezielt erfasst und mit spezieller Ernährung und Zwischenmahlzeiten entgegengewirkt.

Siehe Kostformen Übersicht sowie Fingerfood Konzept.

Den Bewohner/-innen sollte immer genügend Flüssigkeit zur Verfügung stehen.

Deshalb werden bei den Mahlzeiten gratis Getränke abgegeben.



Zudem können die Bewohner/-innen zu jeder Zeit kostenlos Tee beziehen (Teekonzept vorhanden).



Kommunikation

Wünsche, Anliegen und Reklamationen der Bewohner/-innen können direkt in der Küche oder 5 – 6 x jährlich an den **Plauderstunden mit dem Küchenchef** angebracht werden.

Der Küchenchef steht ständig in Kontakt mit den Bewohner/-innen und den Pflegenden.

Die Zusammenarbeit der Küche mit der Pflege/Betreuung wird in regelmässigen interdisziplinären Besprechungen gewährleistet.



LEBEN, WOHNEN UND BETREUUNG IM ALTER
FRENKENBÜNDTEN