



Foto: AdobeStock/by-studio

PROZESSE OPTIMIEREN – QUALITÄT STEIGERN

Speisenversorgung: Zurück in die Zukunft?

Problem: Die Bewohner wünschen sich die „alten Rituale und Gewohnheiten“ zurück, also die Öffnung der Gemeinschaftsbereiche mit früheren Serviceangeboten und -zeiten. Vor der Pandemie war die Umsetzung durch fehlende finanzielle Mittel und Personal schon schwierig genug. Nun wird, bedingt durch strukturelle Änderungen und zwischenzeitlich nicht ersetzten Stellen im Personalbereich, die Situation weiter verschärft. Gleichzeitig sind die Ansprüche – von Bewohnern und Angehörigen, aber auch seitens Einrichtungsleitung und Pflege – sowie die Anforderungen hinsichtlich Hygiene und Ernährung noch weiter gestiegen.

Lösung: Zunächst gilt es, objektiv zu betrachten, was sich in den letzten drei Jahren verändert hat und welche Herausforderungen bestehen. Die Kontaktbeschränkungen sind (zum Glück) aufgehoben, sorgen aber für Infektionsketten unter den Bewohnern, die weiterhin beachtet werden müssen. Auch bei den Mitarbeitenden zeigt sich, dass Infektionen entweder stärker erlebt werden oder die Resistenz insgesamt gesunken ist, was zu einer höheren Ausfallrate durch Krankmeldung führt. Teilweise sind Stellen, die durch Fluktuation oder Renteneintritt frei geworden sind, nicht nachbesetzt wor-

den. In Lockdown-Zeiten kam das den Controllern entgegen, da mitunter der Personalbedarf in der Hauswirtschaft etwas geringer ausfiel, wenn kein Restaurant offen war und Veranstaltungen entfallen sind. Und nun soll wieder alles aufgemacht werden.

Beginnen wir mit den Anforderungen an eine zeitgemäße seniorengerechte Ernährung. Das Wissen, wie sich der Bedarf des Bewohners im Alter und bei zunehmender Beeinträchtigung verändert, ist Grundlage für ein zielgerichtetes Speisenangebot. Höhere Pflegegrade, demenzielle Veränderungen, schlechterer Allgemeinzustand bei Einzug und vermehrte Allergien bzw. Unverträglichkeiten sind immer häufiger zu verzeichnen. Dafür ist es erforderlich, alle Mitarbeitenden, ob Pflege oder Hauswirtschaft, zu schulen und einen Kostformkatalog zu erstellen, der in der Praxis auch leistbar ist.

Wenn die Umsetzung festgelegt ist und die notwendigen Mittel vorhanden sind, spart das auf lange Sicht einiges an Stress und Zeit. Positiver „Nebeneffekt“ eines solchen Vorgehens ist, das sich alle in der Einrichtung wieder mehr in den Austausch begeben und aktiv eine Verbesserung für die Bewohner herbeiführen können.

Es ist nachvollziehbar, dass eine gute Verpflegung für einen besseren Allgemeinzustand und höhere Zufriedenheit der Bewohner sorgt, was für alle die Arbeit einfacher macht.

Viele heutige Bewohner haben die alten Abläufe und Angebote im Haus der letzten Jahre nie erleben dürfen. Es gilt nun im Sinne der Bewohner zu hinterfragen, wie die zukünftige Versorgung und Dienstleistungen umgesetzt werden sollen. Nachdem in den letzten Jahren durch ständige Veränderungen Provisorien in unterschiedlichster Ausführung umgesetzt wurden, kann jetzt eine neue Speisenverteilung, die von Grund auf neu gedacht wird und z. B. deutlich mobiler oder multifunktionaler ist, das Personal entlasten. Auch die Ergonomie ist dabei nicht zu unterschätzen, gerade im Hinblick auf krankheitsbedingte Ausfallzeiten.

Der vielzitierte Bereich der Digitalisierung darf an dieser Stelle dann natürlich auch nicht fehlen. Die Fortschritte von intuitiver Software, die echte Zeitersparnisse durch Automatisierung immer gleicher Messvorgänge ermöglicht, bei gleichzeitig deutlich sicherer und nicht manipulierbarer Dokumentation, war in den letzten Jahren enorm. Allerdings sollte dabei nicht der Fehler gemacht werden, eine vorhandene Papierdokumentation eins zu eins zu übernehmen. Die gesamten Prozesse nicht nur zu kontrollieren, sondern auch zu steuern, ist die Herausforderung, um ein Softwareprodukt optimal zu nutzen. Dadurch kann die Zeit gerade für Führungskräfte gewonnen werden, die Mitarbeitenden des eigenen Teams wieder mehr zu führen und neue – evtl. effektiver Abläufe – zu gestalten. ●

Jörg Jendry, GV-Konzepte GmbH, Moers

MEHR ZUM THEMA

Info: gv-konzepte.de

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

- Ist-Analyse durchführen
- Schulung zur aktuellen seniorengerechten Ernährung durchführen
- Ein leistbares Speisenangebot mit Berücksichtigung der veränderten Anforderungen ausarbeiten
- Entwicklung einer geeigneten Speisenverteilung mit den neuen Anforderungen und Angeboten
- Digitale Systeme nutzen, um Freiräume zur Mitarbeiterführung zu schaffen