

# Frisch, direkt und **persönlich**

Im dahlia Lenggen werden die Menüs dank einer Umstellung des Verpflegungssystems nun direkt in den Wohngruppen frisch geschöpft. Das stärkt den Austausch zwischen den Bewohnenden und den Teams und fördert den Dialog.

TEXT **YOLANDA BUERDEL** BILDER **MICHAEL MEIER**



Am Standort Lenggen erfolgte das Anrichten der Teller für jede Bewohnerin und jeden Bewohner bislang direkt in der Küche.

Essen ist immer auch eine emotionale Angelegenheit, die Erinnerungen weckt. Viele der Bewohnerinnen und Bewohner haben früher selbst oft und gerne gekocht, Gäste bewirbt oder einen Gemüsegarten gepflegt und stellen daher auch gerne Fragen zur Zubereitung der Gerichte. Durch den direkten Kontakt können diese Gespräche nun unmittelbar mit den Küchenmitarbeitenden stattfinden. «Auch Wünsche lassen sich so direkt äussern – sei es nach einer Rösti, die es schon lange nicht mehr gab, oder nach einem Apfelkuchen», weiss Franziska Furer.

## **Mehr Kontakt, weniger Food Waste**

Es ist Mittagszeit und riecht gut in den Gängen des dahlia Lenggen. Heute steht Rindsragout nach Burgunderart mit Krawättli und frischem Gemüse auf dem Menüplan. Nun haben die Bewohnenden die Möglichkeit, sich eine zweite kleine Portion servieren zu lassen. Bislang wurden am Standort Lenggen die Teller für jede einzelne Bewohnerin und jeden einzelnen Bewohner am laufenden Band direkt in der Küche vorbereitet. Anschliessend übernahmen die Mitarbeitenden der Pflege die Esswagen mit den fertig ausgerüsteten Tablett und brachten sie auf die Wohngruppen. Was dabei fehlte, war der direkte Kontakt der Küchenmitarbeitenden mit den Pflegenden und den Bewohnenden. «An den anderen Standorten werden die Menüs bereits seit Längerem direkt auf den Abteilungen geschöpft. Dabei haben wir festgestellt, dass der Austausch zwischen Bewohnenden, Pflegenden und Küchenmitarbeitenden für alle Beteiligten einen Mehrwert bringt», erklärt Franziska Furer, Geschäftsleiterin dahlia Verein Emmental.

Umgekehrt wird der Kontakt auch von den Mitarbeitenden der Küche geschätzt. Die Namen der Bewohnerinnen und Bewohner bekommen ein Gesicht, was die Atmosphäre persönlicher und menschlicher macht. Zudem profitieren die Mitarbeitenden von den direkten Rückmeldungen – sei es Lob oder konstruktive Anregungen: «Für sie ist das eine wertvolle Gelegenheit, Anliegen aufzunehmen, Missverständnisse zu klären und auch positives Feedback direkt zu erleben», so die Geschäftsleiterin. Gleichzeitig trägt das neue System dazu bei, Food Waste zu reduzieren. Da die Mahlzeiten direkt vor Ort ausgegeben werden, können die Portionen individuell an den Appetit und die Tagesform der Bewohnenden angepasst werden. «Solange die Speisen im hygienischen Kreislauf bleiben, können sie zudem von den Küchenmitarbeitenden weiterverarbeitet werden – so wird etwa Gemüse zu Suppe oder altes Brot zu Paniermehl. Unsere Köchinnen und Köche sind da unglaublich kreativ», erzählt Franziska Furer.

### Zusätzliche Zeit für Pflege und Betreuung

Auch unter den Teams fördert das neue Verpflegungssystem die direkte Kommunikation und den Austausch. Dadurch erhalten sie Einblicke in die unterschiedlichen Arbeitsgebiete, was das gegenseitige Verständnis stärkt. Mit der Einführung des neuen Systems wurden zudem die Aufgaben neu verteilt: Bisher übernahmen die Mitarbeitenden aus der Pflege bei den Mahlzeiten auch hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie das Decken der Tische oder das Abräumen des Geschirrs. Nun sind dafür die Mitarbeitenden aus der Hauswirtschaft zuständig. Zusätzlich unterstützen diese das Küchenteam beim Schöpfen der Speisen. Die Umstellung brachte für die Verantwortlichen zunächst einen erheblichen Aufwand mit sich. Franziska Furer ist jedoch überzeugt, dass sich dieser Einsatz für alle lohnt: «Wir bieten unseren Bewohnenden damit ein zusätzliches Stück Lebensqualität, schaffen abwechslungsreiche Arbeitsmöglichkeiten in Hauswirtschaft und Küche und fördern zugleich die Teamarbeit, wodurch die Pflege mehr Zeit für ihre eigentlichen Aufgaben gewinnt.»

### Erst die Herausforderung, dann der Erfolg

Der Alltag ist geprägt von Gewohnheiten und Routinen, die das Zusammenarbeiten und Zusammenleben erheblich erleichtern. Veränderungen, wie die Umstellung des Mahlzeitensystems im dahlia Lenggen, fordern alle Beteiligten heraus. Das kann verunsichern und ermüden, da es Zeit braucht, um Neues zu lernen. «Wie jeder Lernprozess kann jedoch auch diese Umstellung mit Geduld, Wiederholung, Offenheit und Verständnis erfolgreich und nachhaltig gestaltet werden», weiss Franziska Furer und ergänzt: «Eine achtsame Kommunikation ist dafür das A und O.»

---

*«Wir haben festgestellt, dass der Austausch zwischen Bewohnenden, Pflegenden und Küchenmitarbeitenden für alle Beteiligten einen Mehrwert bringt.»*

*Franziska Furer, Geschäftsleiterin dahlia Verein Emmental.*

---



Schöpfen und Servieren im Teamwork (hier im dahlia Oberfeld): Mit dem neuen Verpflegungssystem bleiben die Aufgaben im Kern gleich, doch sie sind neu verteilt und werden direkt bei den Bewohnenden ausgeführt.