

Essenskommission

Name des Alten- und Pflegeheims und des Trägers

SeneCura Sozialzentrum Pöchlarn

SeneCura Kliniken- und HeimebetriebsgmbH

Kurzbeschreibung

In der Essenskommission besprechen Bewohnerinnen und Bewohner monatlich mit der Küchenleiterin den Speiseplan und bringen ihre kulinarischen Wünsche ein. Der Psychologe des Hauses übernimmt dabei die Moderation. Die Bewohnerinnen und Bewohner freuen sich auf die regelmäßigen Treffen. Die Küchenleiterin und ihre Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter setzen die Anregungen der Bewohnerinnen und Bewohner im Rahmen ihrer Möglichkeiten um. Im Gegenzug erfahren diese interessante Details über die Abläufe in einer Großküche.

Hinweise auf die Treffen der Essenskommission finden sich im Veranstaltungs- und im Monatskalender. Alle Bewohnerinnen und Bewohner, die möchten, können teilnehmen. Manche Bewohnerinnen bzw. Bewohner erhalten auch gezielt persönliche Einladungen oder finden sie in ihrem Postfach vor, etwa wenn sie immer wieder Kritik am Essen äußern.

Zuordnung zu den Qualitäts- bzw. Ergebnisfeldern des NQZ-Modells

Qualitätsfeld:

1.2. Autonomie

Beschreibung des Entstehungsprozesses

Auf Anregung der Heimleiterin entwickelten im Jahr 2010 der Psychologe und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche ein Konzept, damit mit dem Essen unzufriedene Bewohnerinnen und Bewohner ihre kulinarische Kritik an eine kompetente Stelle richten können. Hintergrund war die Erkenntnis, dass Kritik am Essen oft symbolisch für ein Gefühl mangelnder Zuwendung u.ä. steht. Der Psychologe hat wie in der professionellen Marktforschung einen Gesprächsleitfaden entwickelt, verschiedene Bewohnerinnen und Bewohner zu Gruppendiskussionen eingeladen und im Anschluss Berichte für die Heim- und Küchenleitung verfasst. Wesentlich war, den monatlich regelmäßig teilnehmenden Bewohnerinnen und Bewohnern sowie neuen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Essenskommission die Möglichkeit zur Rückmeldung zu geben und die eingebrachten Vorschläge umzusetzen.

Ziele, die mit dieser Idee erreicht wurden

➤ „Näher am Menschen“ sein;

- Höhere Zufriedenheit der Bewohnerinnen und Bewohner;
- Mehr gegenseitiges Verständnis;
- Kritik kommt häufiger an die "richtige Adresse" und wird seltener im Speisesaal geäußert, wo diesbezügliche Meinungen das Wohlfühl anderer beeinflussen können.

Auswirkungen

Die Bewohnerinnen und Bewohner haben auf dem Gebiet des Kochens Expertinnen- und Expertenstatus, da sie oft ein Leben lang selbst gekocht haben. Sie erfahren durch die Diskussion eine entsprechende Wertschätzung. Sie erleben, dass sie in einem der zentralen Bereiche ihres Lebens – dem täglichen Essen – mitbestimmen können. Kritische Grundhaltungen in der Bewohnerinnen- und Bewohnergemeinschaft ändern sich, wenn andere Bewohnerinnen und Bewohner sich mit dem kulinarischem Angebot sehr zufrieden zeigen. Viele freuen sich auf das monatliche soziale "Event" und kommen dem Anlass entsprechend gekleidet.

Kontaktdaten

SeneCura Sozialzentrum Pöchlarn

Nibelungenstraße 4

3380 Pöchlarn

Tel.: 02757/48666

E-Mail: poechlarn@senecura.at

Homepage: <http://poechlarn.senecura.at/kontakt/>

Ansprechperson: Mag.^a (FH) Charlotte Kühlmayer-Trittner (Heimleiterin)