

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen

**Band:** 50 (1979)

**Heft:** 7

  

**Artikel:** Einiges über die Altersheimküche : Ergebnis einer Umfrage über Struktur, Organisation und Mahlzeiten

**Autor:** Binz, Franz

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-809648>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

- 3 Steffisburg S. 9 ff.
- 4 Rudolf Tartler, Das Alter in der modernen Gesellschaft. Stuttgart 1961.
- 5 Elaine Cumming / W.E. Henry, Growing Old. New York 1961.
- 6 E. Cumming in: International Social Science Journal XV (1963) S. 393.
- 7 Rosenmayr 1978, S. 48.
- 8 H. und H. Reimann, Das Alter. München 1974, S. 131 ff. Zitiert in Steffisburg S. 13.
- 9 International Association of Gerontology. 10th International Congress of Gerontology. Congress Abstracts. Jerusalem 1975, S. 221. Zitiert in Steffisburg S. 107.
- 10 Rosenmayr / Köckeis, Umwelt und Familie alter Menschen. Neuwied 1965, S. 117 f.
- 11 Steffisburg S. 109 f.
- 12 Steffisburg S. 138.
- 13 Gerhard Majce, «Geschlossene» Altenhilfe — Probleme der Heimunterbringung. In: Rosenmayr 1978, S. 267.
- 14 Rosenmayr 1978, S. 277 f.
- 15 Steffisburg S. 137.
- 16 Erving Goffman, Asyl. Ueber die soziale Situation psychiatrischer Patienten und anderer Insassen. Frankfurt 1973, S. 17.
- 17 Rosenmayr 1978, S. 291.
- 18 Rosenmayr 1978, S. 290.
- 19 Rosenmayr 1978, S. 267 f.
- 20 Ch. M. Gaitz, The Implications of Institutional Care of the Elderly Patient. Proceedings of the 7th International Congress of Gerontology: Psychology and Research (Social Welfare) Wien 1966, S. 23. Zitiert in Rosenmayr 1978, S. 269.
- 21 Reingard Vath, Das Alter lernen. Hannover 1973, S. 81.
- 22 Ursula Lehr, Psychologie des Alterns. Heidelberg 1972, S. 268.
- 23 Rosenmayr 1978, S. 273 ff.
- 24 Franz Böckle, In Würde sterben. Der Brückenbauer Nr. 47, 1978, S. 8.

---

## Einiges über die Altersheimküche

### Ergebnis einer Umfrage über Struktur, Organisation und Mahlzeiten

*Von Franz Binz, Küchenchef, Künzle-Heim, Schaffhausen*

Wir wissen alle um die Bedeutung der Verpflegung im Altersheim; eine gute, bekömmliche Mahlzeit gehört für den betagten Menschen zu den wenigen noch sichtbaren Freuden. Wir wissen aber auch um die grossen Schwierigkeiten, den individuellen Bedürfnissen im Kollektiv-Haushalt Rechnung tragen zu können.

Das Geheimnis einer guten Küche wird daher von vielen Faktoren bestimmt und lässt sich wohl in seinen Einzelheiten kaum ergründen.

Das Ergebnis der Umfrage über die Altersheimküche und Verpflegung will denn auch nur so verstanden werden, dass sie zur eigenen Standortsbestimmung führen kann, zur Bestätigung oder Korrektur des eigenen Weges.

### Struktur

Die Umfrage unter 100 Altersheimen ergab, dass drei Viertel aller angefragten Betriebe das System des Familientisches benützen, und somit scheint dieses Verpflegungs-System das Gebräuchlichste zu sein. Einige wenige Heime geben dem Tellerservice den Vorzug, wobei meist von einem Wärmewagen aus serviert wird, um den Wärmeverlust möglichst gering zu halten. Das Tablettssystem findet man zur Hauptsache in Alters- und Pflegeheimen, bedingt durch die spezielle Verpflegungsweise. Einen Mahlzeitendienst für externe Betagte ist eher ausser-

ordentlich und ist in den wenigsten Betrieben gebräuchlich. Die durchschnittliche Anzahl der täglich zu Verpflegenden beläuft sich in dieser Umfrage auf 83 Personen, wobei 76 Personen im Speisesaal, 11 im Bett oder Privatzimmer verpflegt werden und 13 Prozent der Mahlzeiten auf das Personal fallen.

### Organisation

Der Durchschnitt, so ergab die Umfrage, bei einer mittleren Grösse von 83 zu Verpflegenden, liegt bei 3,5 täglich besetzten Stellen des Küchenpersonals, was ein Verhältnis von einem Küchenangestellten zu etwa 25 zu Verpflegenden ergibt, wobei dieses Ergebnis nur als eine Verhältniszahl gewertet werden kann und Faktoren, wie Aufwand und Menustil, individuell in jedem Heim berücksichtigt werden müssen.

Eine Ausbildung von Küchenlehrlingen betreiben nur 13 Prozent aller angefragten Betriebe. Es stellt sich grundsätzlich die Frage, ob die Altersheimküche den Bedürfnissen und Anforderungen einer Koch- oder Köchinnenausbildung gerecht werden kann, wenn man die heutigen hohen Anforderungen im speziellen durch die Gewerbeschule (Fachunterricht) berücksichtigt. Eine Frage, die jeder Betrieb, welcher Lehrlingsausbildung betreiben möchte, sich stellen muss, da er im Falle einer Ausbildung doch eine hohe Verantwortung im Bezug auf die Zukunft der angehenden Berufskraft übernimmt.

Eine optimale Möglichkeit könnte darin bestehen, wenn eine Übereinstimmung zwischen den Möglichkeiten der Altersheimküche und dem Gastgewerbe gefunden werden könnte (Lehrlingsaustausch), so dass die breite Palette der verschiedenen Zubereitungen der Speisen und speziell des Anrichtens ausgenutzt würden.

Die Verantwortung für den Menuplan trägt zur Hauptsache der Küchenchef in Zusammenarbeit mit der Heimleitung (60 Prozent). Zu einem Drittel trägt nur die Heimleitung die Verantwortung und in 10 Prozent nur der Küchenchef oder die Chefköchin. Die Zusammenarbeit zwischen Küchenvorstand und Heimleitung scheint somit das Gebräuchlichste und wahrscheinlich auch das Bewährteste zu sein.

Zur Verantwortung betreffend des Lebensmitteleinkaufes ist zu sagen, dass die Heimleitung in 55 Prozent aller angefragten Heime die alleinige Verantwortung trägt. In 30 Prozent sind es Küchenchef und die Heimleitung, und in 15 Prozent obliegt der Einkauf alleinig dem Küchenchef.

Das Ergebnis der Frage nach der Führung einer Lager- und Verbrauchskontrolle liegt bei 46 Prozent Ja und 54 Prozent Nein. Eine Lager- und Verbrauchskontrolle erfordert natürlich für denjenigen Verantwortlichen, welcher sie führt, einen nicht unwesentlichen Aufwand, welcher sich jedoch bei

etwelchem Zuvielverbrauch kurzfristig auszahlt und zur Genauigkeit der Küchenkalkulation beiträgt.

Auch gegenüber den Pensionären scheint es förderlich, jährlich ein bis zweimal einen Einblick in den Warenaufwand der Küche zu geben, um ihnen so das Verständnis für die Kosten zu erleichtern.

Die Durchschnittskosten der Verpflegung im Altersheim pro Person und Tag belaufen sich auf Fr. 5.23.

## Mahlzeiten

Der Kontakt zwischen Küche und Pensionär findet in den meisten Fällen über die Heimleitung statt. In wenigen Heimen übernimmt diese Aufgabe ein Heimrat, wiederum gibt es Heime, in denen das Küchenpersonal direkt den Kontakt durch gelegentliche Mithilfe im Speisesaal zum Pensionär sucht. Eine weitere Möglichkeit stellt auch in einzelnen Fällen das Einzel- und Gruppengespräch dar.

Eine Möglichkeit des Pensionärs, zum Menuplan Stellung zu nehmen, gewähren 75 Prozent der Heime in Form von Gesprächen oder auf schriftlichem Weg über einen Briefkasten. In einem Fall wird die Auswertung solcher Umfragen in einer eigenen Hauszeitung veröffentlicht und in einigen Heimen ist es wiederum ein Hausrat, welcher ihre Anmerkungen und Wünsche der Heimleitung unterbreitet.

Auswahlmenüs werden als tägliche Einrichtung in den allerwenigsten Fällen geführt, in der Regel hält die Küche an einem täglichen Menü fest und es wird nur bei speziellen Menüs, wie zum Beispiel Fisch, Leber usw., eine Alternative geboten. Als kostensparend erweist sich dafür die Verwertung von einwandfreien Restposten aus vorgängigen Menüs.

In der Frage nach Diäten steht die Zuckerdiät im Vordergrund, gefolgt von Gallenschonkost, Kalorien- diät und Magenschonkost.

Sehr häufig werden keine eigentliche Diäten geboten und an Stelle dieser, aus dem täglichen Menü Ableitungen in Richtung Schonkost vorgenommen. In jedem Falle werden jedoch Diäten nur auf ärztliches Zeugnis abgegeben.

Prozentual beträgt der Anteil der Diätkost im Altersheim 12 Prozent und in den Alters- und Pflegeheimen 29 Prozent.

Einen Zuschlag erheben dafür 65 Prozent aller Altersheime, das sind im Durchschnitt pro Person und Tag Fr. 2.20, in den Alters- und Pflegeheimen sind es 54 Prozent, die einen Zuschlag erheben.

Den Angaben dieser Erhebung wurden auf Wunsch auch Menuauszüge von zwei beliebigen Monaten beigelegt, die voraussichtlich auf den kommenden Herbst hin in Form einer Sammlung publiziert werden.

## Einladung zu einem Kurs

Thema: **Erfahrungen mit Betagten**

vom 16. bis 20. September 1979

Ziele: — Besprechen und Klären von Schwierigkeiten, die in der Arbeit mit alten Menschen entstanden sind  
— Herausarbeiten und Einüben von neuem und angemessenerem Verhalten in schwierigen Situationen  
— Eigene Balance der Anteilnahme und Abgrenzung zum Klienten einüben

Ort: Studienzentrum Boldern, Männedorf

Leiter: Rolf-Rainer Kiltz, Psychiater, Urs Weibel, Sozialarbeiter

Kosten: Fr. 530.—, darin enthalten sind Unterkunft, Verpflegung und Kurskosten

Auskunft und Anmeldung: Entwicklungsgruppe für Gemeinwesenarbeit, Urs Weibel, Rainstrasse 50, 8955 Oetwil a.d.L., Tel. 01 748 19 49

Arbeitsmethoden: Gespräche, Rollenspiele, Psychodrama, Gestalt und Kleingruppenarbeiten