

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 80 (2009)
Heft: 11: Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps

Artikel: Steigende Ansprüche an die Heimgastronomie : gewürzt mit Fachwissen garniert mit Sozialkompetenz
Autor: Wenger, Susanne / Ammann, Erika
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804955>

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: 29.03.2025

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

Steigende Ansprüche an die Heimgastronomie

Gewürzt mit Fachwissen, garniert mit Sozialkompetenz

Das Essen sei im Heim etwas vom Wichtigsten und mehr als blosser Nahrungsaufnahme, sagt Erika Ammann, Bildungsbeauftragte für Gastronomie und Hauswirtschaft bei Curaviva Weiterbildung. Neben spezifischem Fachwissen müssten Heimköchinnen und Heimköche vermehrt auch Sozialkompetenz mitbringen. Ein Gespräch – unter anderem – über Wurstsalat und Wohlbefinden.

Susanne Wenger

Erika Ammann, wenn Sie selber dereinst vielleicht ins Alters- und Pflegeheim eintreten – wie und was möchten Sie dort essen?

Erika Ammann: Ich esse und koche gerne. Mir wäre es wichtig, dass ich im Heim eine genussreiche und gesunde Ernährung weiterführen könnte und dass ich beim Eintritt nach meinen Essgewohnheiten gefragt würde. Denn ich fände es gut, wenn Heimköchinnen und Heimköche wüssten, was ich gerne esse und was gar nicht. Und zwischendurch möchte ich auch einmal einen Menüwunsch anbringen können.

Anfang Jahr kam die Konsumentensendung «Kassensturz» des Schweizer Fernsehens anhand einer Menü-Stichprobe zum Schluss, dass Alters- und Pflegeheimbewohnende unangewogen ernährt würden. Was sagen Sie zu diesem Befund?

Ammann: Ein einzelnes Menü zeigt nur eine Momentaufnahme und ergibt ein verzerrtes Bild. Es ist wichtig, die Verpflegung ganzheitlich zu betrachten, vom Morgen bis zum Abend. Menschen im Alter essen oft nicht mehr grosse Mengen. Damit sie keine Mangelernährung erleiden, werden ihnen die Nährwerte zusätzlich mit Zwischenmahlzeiten zugeführt. Oder Speisen werden mit etwas Rahm oder einer Butterflocke angereichert. Der TV-Beitrag war sehr einseitig. Gleichzeitig zeigte er aber,

dass es spezifisches Fachwissen im Heim braucht, um eine gesunde und schmackhafte Ernährung zu gewährleisten.

Sie haben Einblick in viele Heimküchen. Wie beurteilen Sie deren Angebot?

Ammann: Durchwegs positiv. Den Küchenverantwortlichen ist ein breites, ausgewogenes Angebot ein grosses Anliegen. Das stelle ich im Gespräch mit ihnen immer wieder fest. Viele Heimküchen bieten eine Auswahl an – zum Mittagmenü noch einen Tagesshirt oder verschiedene Nachtessen.

Wo gibt es trotz allem Verbesserungsmöglichkeiten?

Ammann: Immer mehr Heimbewohnerinnen und Heimbewohner wünschen neben Menüs mit Fleisch auch fleischlose Menüs. Bei der vegetarischen Küche geht es aber nicht einfach darum, das Fleisch wegzulassen. Hochbetagte Menschen essen nur noch kleine Portionen. Um die Bewohnerinnen und Bewohner ausreichend mit Eiweiss und anderen wichtigen Nährstoffen zu versorgen, benötigen Heimköchinnen und Heimköche deshalb überdurchschnittliche Kenntnisse, wenn sie Vegetarisches auf den Menüplan nehmen.

Wie steht es um die Mitbestimmung der Heimbewohnenden beim Essen?

Ammann: In vielen Alters- und Pflegeheimen gibt es bereits «Menükommissionen» und «Menüräte». In kleineren Heimen vielleicht noch etwas weniger, dafür ist dort häufig der direkte Kontakt zwischen Küchenchefin, Küchenchef und Bewohnerinnen und Bewohnern möglich. Es ist wichtig, dass die Küchenleute das Gespräch suchen, auf Wünsche und Vorlieben eingehen. Bei Bewohnerinnen und Bewohnern, die noch den Speisesaal aufsuchen, ist das sicher einfacher als auf den Pflegeabteilungen. Dort braucht es eine gute Zusammenarbeit zwischen Küche und Pflege. Bei Bewohnerinnen und Bewohnern



«Essen ist etwas Lustvolles. Ernährung soll Freude bereiten», findet Heimgastronomie-Fachfrau Erika Ammann.

mit Demenz, die sich nicht mehr selber ausdrücken können, ist der Einbezug der Angehörigen sehr bedeutend und hilfreich.

Gehen Heime bei der Ernährung genügend auf die spezifischen Bedürfnisse ihrer Bewohnenden – Menschen im Alter, mit Behinderung sowie Kinder und Jugendliche – ein?

Ammann: Da braucht es spezifisches Fachwissen, das in der Grundausbildung zum Koch nicht unbedingt vermittelt wird. Curaviva Weiterbildung bietet entsprechende Programme und Kurse an, sie sind sehr gut besucht. Ob Ernährung bei Demenz, Schluckstörungen oder Mangelernährung: Die Sensibilität der Heimköchinnen und Heimköche im Altersbereich ist sicher geweckt. Dasselbe gilt für den Kinder- und Jugendbereich, wo es zum Beispiel Zusatzkenntnisse braucht zur Wachstumsentwicklung und zu Essstörungen wie Magersucht. Im Behindertenbereich wiederum ist oft Übergewicht ein Thema.

Gesunde Ernährung in Ehren – aber soll man wirklich einem über 80-jährigen Menschen, der ein Leben lang gerne Cervelatsalat gegessen hat, plötzlich Früchte und Gemüse vorsetzen?

Ammann: Die Leute treten immer mit einer Ernährungsbiografie ins Heim ein. Deshalb ist es so wichtig, gleich zu Beginn die Essgewohnheiten zu erfassen. Gerade weil ältere Menschen nicht mehr viel essen, sollten sie das mögen, was sie essen. Es kann ruhig ein Wurst-Käse-Salat in den wöchentlichen Menü-

plan eingebaut werden, auch wenn das ernährungsphysiologisch vielleicht nicht optimal ist. Wird der Wurstsalat garniert, ist trotzdem noch ein wenig Gemüse dabei. Ich finde es ganz wichtig, dass Menüwünsche der Bewohnenden erfüllt werden. Essen ist etwas Lustvolles. Ernährung soll Freude bereiten.

Auf die Altersinstitutionen kommt eine neue Klientel zu – kaufkräftig, weit gereist, anspruchsvoll. Welche Folgen hat dies für die Heimgastronomie?

Ammann: Die Ansprüche werden sicher steigen. Die Heimbewohnenden erwarten, dass ihre individuellen Bedürfnisse differenziert wahrgenommen werden. Die Ernährung wird sich verändern – mehr vegetarisch, mehr multikulturelle Küche, zum Beispiel einmal ein thailändisches Menü zur Auswahl als Tageshit im Heim. Aber schon heute hat das Essen im Heim einen grossen Stellenwert. Die Heimköchinnen und -köche müssen sich auf dem Laufenden halten – wie alle anderen Köche in Restaurants und Hotels auch.

Jeden Abend Café complet wird wohl nicht mehr genügen.

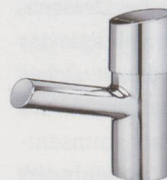
Ammann: Im Moment ist Café complet noch etwas, das viele gern haben und das sie sich auch gewöhnt sind. Aber es ist sicher so: Café complet allein genügt auch heute schon nicht mehr. Die Leute können bereits jetzt beim Nachtessen aus mehreren Alternativen auswählen. Das finde ich sehr gut, sind doch die Bedürfnisse am Abend höchst unterschiedlich.

>>

Infratronic-N/Easytouch-N. Selbstschlussarmaturen für höchste Ansprüche.



Infratronic-N ist die neueste Generation der bewährten Selbstschlussarmatur Infratronic. Die berührungslose Armatur kombiniert sparsame Infrarottechnik mit zeitlosem Design. Kein Wunder, dass Infratronic-N auch im privaten Bereich immer beliebter wird.



Easytouch-N ist die konsequente Weiterentwicklung der Selbstschlussarmatur Easytouch. Ein frischer Auftritt mit ausgereiftem Innenleben. Und nicht zuletzt die perfekte Armatur für den öffentlichen und privaten Bereich.

Intelligente Wassertechnik  www.sanimatic.ch

sanimatic
SWISS TECH

Similor AG, Tel. +41 (0)44 878 18 50

Fax +41 (0)44 878 18 51, info@sanimatic.ch

Similor Kugler, arwa und Sanimatic sind Marken der SimilorGroup.

Wie wird sich die Heimgastronomie aus Ihrer Sicht noch entwickeln?

Ammann: Gesundheitsfördernde Ernährung wird noch wichtiger werden, denn auch Heime sind mit Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht konfrontiert. Um die Lebensqualität der Menschen zu fördern und den steigenden Ansprüchen zu genügen, wird die Heimküche zudem verstärkt interdisziplinär und bereichsübergreifend tätig sein müssen – Zusammenarbeit mit Pflege, Betreuung, Aktivierung und Sozialpädagogen ist zunehmend gefragt. Soziale, kulturelle und ästhetische Aspekte gewinnen neben Menüplanung, Einkauf, Lagerung und Zubereitung der Mahlzeiten an Bedeutung.

Wird die Gastronomie für eine Altersinstitution immer mehr auch ein Marketinginstrument?

Ammann: Es ist sicher gut, beispielsweise mit einer Cafeteria Leute von aussen ins Heim zu holen. Das schafft Kontaktmöglichkeiten und es kann Öffentlichkeitsarbeit betrieben werden. Auch ein Party-Service oder Geburtstagsessen sind Angebote, mit denen sich eine Heimköchin, ein Heimkoch profilieren kann. Aber erste Priorität muss meines Erachtens immer die gute Ernährung der Heimbewohnerinnen und Heimbewohner haben.

Wie kann ein Heim mit wenig finanziellem Spielraum den steigenden gastronomischen Ansprüchen begegnen?

Ammann: Mit Kreativität. Das Durchschnittsbudget eines Küchenchefs im Heim beträgt pro Tag und Bewohner zwischen 8.50 und 12 Franken. Das ist nicht sehr hoch. Wenn die Küchenverantwortlichen kreativ sind, haben sie aber auch ohne Riesenbudget gute Möglichkeiten. Eine schmackhafte Küche ist nicht zwingend nur vom Geld abhängig. Gerade im Altersbereich müssen nicht grosse Mengen eingekauft werden. Was so eingespart wird, kann in sehr gute Qualität der Lebensmittel investiert werden. Auch den Trägerschaften und Betriebskommissionen ist das Essen im Heim ein zentrales Anliegen.

Was zeichnet heutzutage eine gute Heimköchin, einen guten Heimkoch aus?

Ammann: Eine gute Heimköchin, ein guter Heimkoch hat Freude am Beruf, und das zeigt sich auch in der Umsetzung. An 365 Tagen im Jahr drei Mahlzeiten zuzubereiten – das bedeutet eine grosse Verantwortung. Anders als Restaurantgäste können Heimbewohnerinnen und Heimbewohner ja nicht einfach das Lokal wechseln, wenn sie unzufrieden sind. Gute Heimköchinnen und Heimköche brauchen heutzutage auch immer mehr Sozialkompetenz. Sie suchen den Kontakt mit >>

Anzeige



winterhalter

Winterhalter Gastronom AG
Gewerbliche Spülsysteme
CH-9464 Rüthi/SG
T +41 (0)71 767 80 00
www.winterhalter.ch

Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel vom 21.–25. November 2009, Halle 1.0, Stand A10!

Sparsam, pflegeleicht und unglaublich effizient.

Die Winterhalter MT-Serie bringt mehr Wirtschaftlichkeit in Ihre Spülküche. Denn das Konzept der Korb- und Bandtransportspülmaschinen senkt nicht nur die Betriebskosten und den Ressourcenverbrauch, sie optimiert noch dazu den Personaleinsatz. Dabei werden die Spüllösungen ganz auf Ihre individuellen Anforderungen ausgerichtet.

Das garantiert Ihnen hygienische Sauberkeit bei maximaler Effizienz. Erfahren Sie mehr bei Ihrem Fachhändler.



MTR Korbtransportspülmaschine

Professionelles Versicherungs- management

CURAVIVA.CH

VERSICHERUNGSDIENST

Institutionen

Analysieren des bestehenden Versicherungs-Portefeuilles
Entwickeln einer Versicherungs- und Risikopolitik
Erstellen von Offert-Ausschreibungen
Führen von Vertragsverhandlungen
Betreuen des Tagesgeschäftes
Unterstützen im Schadenfall

Verband Heime und Institutionen Schweiz
Zieglerstrasse, Postfach 1003
CH-3000 Bern 14
Telefon 031 385 33 67, Telefax 031 385 33 34
o.reding@curaviva.ch, www.curaviva.ch

Mitarbeitende

Ausarbeitung verschiedener Rahmenverträge
mit optimalem Verbandsrabatt
Erstellen von Offerten
Unterstützung im Schadenfall
(Ombudsstelle, ganzheitlich/umfassend)

Unsere Partner



NEUTRASS
Versicherungs-Partner AG
6343 Rotkreuz
Tel. 041 799 80 55
info@neutrass.ch



Insurance Brokers

GWP Insurance Brokers
Herr Marc Zigerlig
9001 St. Gallen
Tel. 071 226 80 47
marc.zigerlig@gwp.ch

den Bewohnerinnen und Bewohnern und arbeiten mit anderen Fachbereichen zusammen. Das mag für viele am Anfang ungewohnt sein. Doch dieser Austausch wird sie auch persönlich weiterbringen.

Immer mehr Heime lagern die Küche an einen Caterer aus.

Was sagen Sie dazu?

Ammann: Persönlich befürworte ich diese Entwicklung gar nicht. Es ist wichtig, dass ein Küchenteam in den Heimalltag integriert ist. Dass Küchenchefs auch einmal auf der Pflegeabteilung erscheinen und schöpfen helfen. Dass sie möglichst viele Bewohnerinnen und Bewohner mit ihren spezifischen Bedürfnissen kennen. Das ist bei einem Caterer nur in beschränktem Ausmass möglich.

Was kann ein Heim mit einer guten Gastronomie erreichen?

Ammann: Sehr viel, davon bin ich fest überzeugt. Für Heimleitende, die in die Weiterbildung ihrer Küchenverantwortlichen investieren, zahlt sich das mehrfach aus: Sie entwickeln ihre Institution weiter und fördern ein fortschrittliches Image der ganzen Branche. Denn neben der Pflege und Betreuung ist die Ernährung etwas vom Wichtigsten in einem Heim. Sie ist mehr als blosser Nahrungsaufnahme. Eine positive Esskultur im Heim beeinflusst das Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner, bereitet ihnen Genuss und sorgt für soziale Kontakte. Wenn sich die Bewohnerinnen und Bewohner jeden Tag aufs Essen freuen, ist in einem Heim sehr viel erreicht. •

Zur Person

Erika Ammann, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF und diplomierte Auszubildende, ist bei Curaviva Weiterbildung verantwortlich für den Bereich Gastronomie und Hauswirtschaft.

Informationen zu Weiterbildungsangeboten finden sich unter www.curaviva.ch/Bildungsangebote. Die 20-tägige Weiterbildung Heimköchin/Heimkoch startet jährlich im Januar und dauert bis November.

Grosse Veränderungen in der Aus- und Weiterbildung

Sämtliche Berufs- und höheren Fachprüfungen der Gastronomie, Hotellerie und Restauration werden derzeit in einem Grossprojekt neu aufgebaut. Lanciert hat das Projekt «Hotel & Gastro formation», die sozialpartnerschaftlich von den Berufsverbänden getragene Bildungsinstitution des Schweizer Gastgewerbes. Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie leistet finanzielle Unterstützung. Ziele sind ein sinnvoller Aufbau der Bildungsstufen (Berufslehre, Berufsprüfung, höhere Fachprüfung) und die Koordination der Fachrichtungen untereinander. So werden beispielsweise die Vorbereitungslehrgänge neu modularisiert. Die einzelnen Module können unabhängig voneinander besucht und abgeschlossen werden. Das schafft mehr Flexibilität für die Absolventinnen und Absolventen. Zudem ist geplant, die betriebswirtschaftlichen Module und die Führungsmodule gemeinsam anzubieten: Führungspersonen aus der Hauswirtschaft drücken gemeinsam mit Führungspersonen aus der Küche die Schulbank. Das soll die Zusammenarbeit und das gegenseitige Verständnis stärken. Die Abschlussprüfungen werden schlanker und kostengünstiger. Und weil einzelne Module gegenseitig angerechnet werden können, vereinfacht sich der Wechsel in andere Bereiche. Neue Prüfungsteile wie etwa eine «Lernreflexion» fordern eine laufende Übertragung des Gelernten in die berufliche Praxis.

Das Projekt hat namentlich auch für Heimköchinnen und Heimköche Folgen. Im Bereich Küche sollen die beiden Berufsprüfungen «Gastronomiekoch» und «Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie» zusammengeführt werden.

Neu gibt es einen gemeinsamen eidgenössischen Fachausweis, er trägt den Arbeitstitel «Chefkoch». Der Dachverband der Heime und Institutionen Curaviva Schweiz ist in der Steuergruppe des Projekts beteiligt. Er setzt sich dafür ein, dass heim- und spitalspezifische Inhalte in den Modulen abgedeckt werden. Zentrale Themen wie Diätetik, Betriebsorganisation (Grossbetrieb), Qualitäts- und Prozessmanagement sollen durch die Zusammenführung nicht verloren gehen. Ob sich Curaviva Schweiz auch bei der neuen Berufsprüfung als Trägerverband einbringt, hängt unter anderem von der Akzeptanz der heimspezifischen Anliegen bei den anderen Verbänden ab. Die neuen Lehrgänge starten im Frühjahr 2011. Ebenfalls überdacht und neu gestaltet wird die Eidgenössische Höhere Fachprüfung «Betriebsleiter/in Gemeinschaftsgastronomie». Ein Abschluss, der vor allem für Führungspersonen in der Verpflegung von grösseren Heimen und Institutionen interessant ist. Die revidierte Höhere Fachprüfung soll 2013 zum ersten Mal durchgeführt werden. (tw)

Mehr Informationen gibts bei Tanja Wicki, Projektleiterin Berufsbildung Curaviva Schweiz, Tel. 041 419 72 55, t.wicki@curaviva.ch.