



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen

St. Nikolaus-Hospital Wallerfangen

Fachkliniken für Psychiatrie & Geriatrie

Alten- und Pflegeheim

Kinderheim





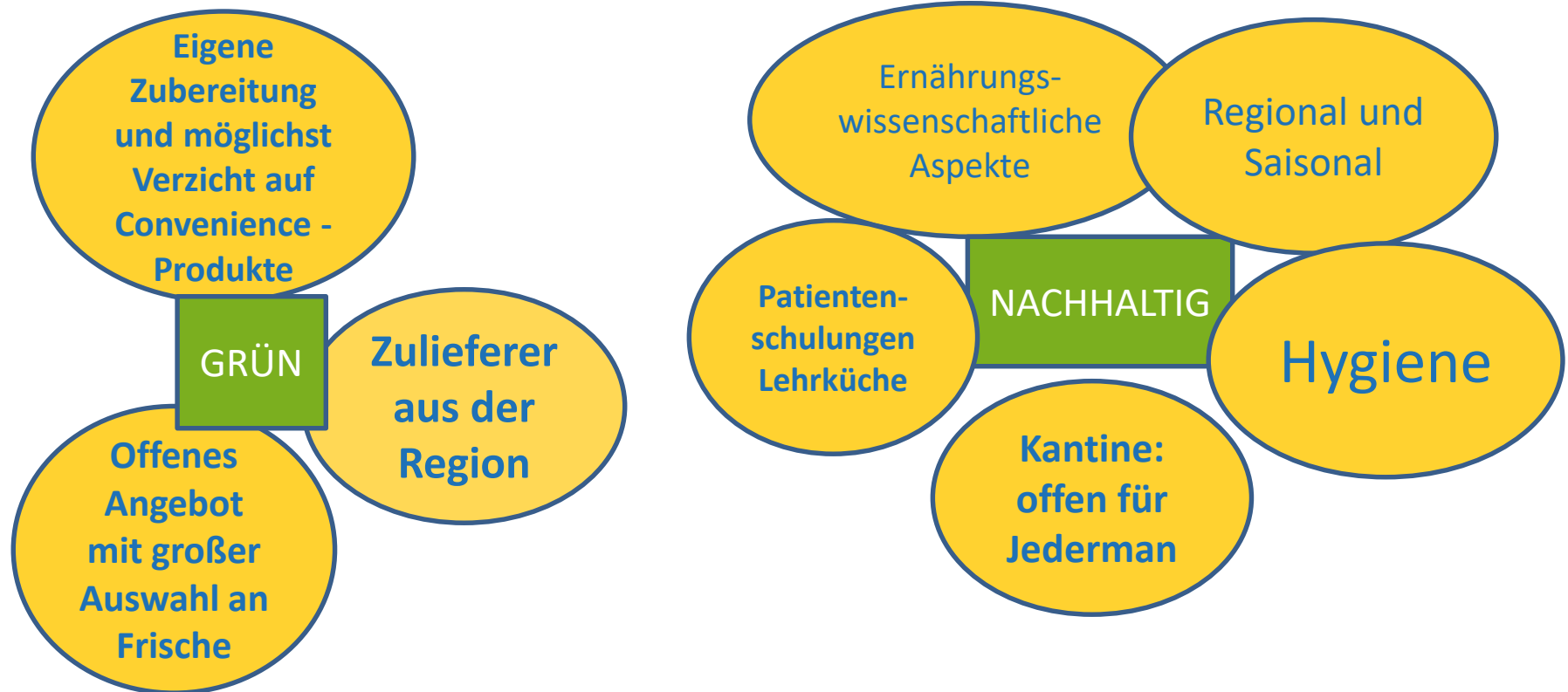
Konzept: „GRÜN MACHT GESUND“

Vollwertige, bedarfsgerechte und frische Verpflegung
unserer Patienten, Bewohner und Kinder

Bewerbung saarländischer Ernährungspreis 2020



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen



1. Ausgangslage
2. Vollwertige und Bedarfsgerechte Ernährung
3. Tagesablauf Küchenbetrieb
4. Unser Angebot
5. Patientenorientierte Ernährung
6. Lebensmittelhygiene – Umsetzung HACCP
7. Was macht unsere Küche so besonders
8. Feedback von Patienten



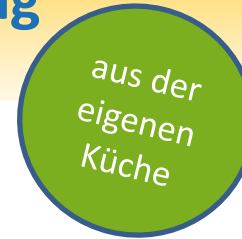
1. Ausgangslage

- Das St. Nikolaus-Hospital Wallerfangen ist eine sozial-caritative Einrichtung der Adolf von Galhau'schen Sophienstiftung und blickt auf eine 160-jährige Tradition zurück. In einem großzügigen Park befinden sich die vier Einrichtungen:
 - Fachklinik Psychiatrie**
 - Fachklinik Geriatrie**
 - Alten- und Pflegeheim**
 - Kinderheim**
- Insgesamt bietet unsere Einrichtung 302 Betten und Plätze für unsere Patienten und Bewohner an.
 - Menschen im Alter von 0 bis 99 Jahren mit ganz unterschiedlichen Bedürfnissen.**
- Wir beschäftigen mehr als 370 Mitarbeiter/Innen, davon **28** in der eigenen Küche.

2. Vollwertige und Bedarfsgerechte Ernährung



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen

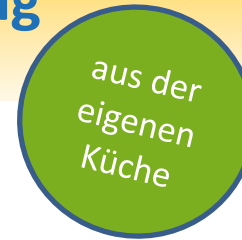


- Täglich ist **ein Team von Fachkräften** damit beschäftigt eine abwechslungsreiche, vollwertige Kost, sowie den Anforderung entsprechende Sonderkostformen zu produzieren.
- Wir bieten **täglich 3 Gerichte zur Auswahl** an, wobei die Spanne von gutbürgerlicher Küche über mediterrane Kost und Sonderkostformen wie Diabetes mellitus, glutenfreie Kost, salzarme Kost, Kost für Dialysepatienten reicht.
- Vegetarische, vegane und arabische Esskultur finden ebenfalls Berücksichtigung.
- Belieferung von **regionalen und zertifizierten Zulieferern** unter Einhaltung strenger Wareneingangskontrolle.
- Ein neun Wochen Speiseplan sorgt für eine abwechslungsreiche Kost.
- **Alle Speisen werden frisch/saisonal gekocht und zubereitet!**

2. Vollwertige und Bedarfsgerechte Ernährung



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen



- Die **Essensbestellung** erfolgt über das **Programm „a la carte“** und den Speisenplänen
- **Speisenherstellung:** in „a la carte“ sind Rezepturen der Gerichte hinterlegt
- **Unsere Diätassistentin** errechnet bei Bedarf die Nährwerte
- **Speiseangebot bei besonderen Anforderungen:** Teilweise im Speiseplan aufgeführt sowie in der VA Ernährung während der Behandlung und VA Ernährung von Patienten mit Schluckstörung (siehe Punkt 5)
- **Getränkeversorgung:** Tee und Kaffee aus der Küche. Bei unseren Patienten, Bewohnern und Kindern wird auf eine ausreichende und bedarfsgerechte Flüssigzufuhr geachtet. Wasser ist auf jeder Station bzw. jedem Bereich barrierefrei erhältlich.



3. Tagesablauf Küchenbetrieb

- **05:00 Uhr Vorbereitung Frühstück** anhand von Bandverteilkarten, anschließend werden die Frühstücktablets am Portionierungsband gerichtet.
- **6:30 Uhr Produktionsbeginn Mittagessen** – mit vielen frischen und saisonalen Produkten, vor Ort zugeschnitten und zubereitet.
- ab **08:00 Uhr Spülküche** – parallel dazu werden die ersten Frühstücktablets und das Geschirr-/Kochutensilien gereinigt.
- **10:45 Uhr Beginn Portionierung Mittagessen und Verteilung an:**
die Stationen der Fachkliniken, Alten- und Kinderheim, Kindergarten etc.
- **12:00 Uhr Öffnung der Kantine in der Psychiatrie**
Mittagessen für Mitarbeiter und externe Besucher
Das Essen wird von den Köchen persönlich serviert.



Rentnertreff,
Kollegentreff,
Seniorentreff
des Dorfes



3. Tagesablauf Küchenbetrieb

- **Spülküche:** Reinigen der Transportwägen, der Mittagstabletts und des Geschirrs
- **Ab 13:45 Uhr:** Vorbereitung Abendessen
- Reibungslos funktioniert dies nur mit genügend Manpower: 8-9 Personen am Mittagsband, 5-6 Mitarbeiter am Abendband, mindestens zwei weitere kümmern sich um die Reinigung.
- Neben dem Küchenalltag wird für Veranstaltungen, Feiern, Fortbildungstermine etc. gekocht und gerichtet.
 - z.B. frisches Spargelessen-Event mit Spargel aus Wallerfangen
- Wir binden alle ein und kochen für: Jubiläen, Geburtstage-, Kommunionen, Freundeskreis und Weihnachtsfeier.

4. Unser Angebot



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen

FRÜHSTÜCK

Brot/Brötchen

Brötchen hell, Körnerbrot, Mischbrot, Roggenbrot, Roggenbrötchen, Vollkornbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Glutenfreies Brot

Getränke

Buttermilch, entkoffeinierter Kaffee, Fencheltee, Früchtetee, Kaffee, Kamilletee, Milch warm, Milch kalt, Pfefferminztee, schwarzer Tee, Kakao

Streichfett

Butter, Halbfettmargarine

Getränkezugabe

Kaffeesahne, Süßstoff, Zucker

Zugaben

Apfel, Banane, Birne, Fruchtjoghurt, Kiwi, Obst der Saison, Naturjoghurt, Müsli, Honig, Käse, Marmelade, Milchbrei, Nussnougatcreme, Quark, Wurst, Haferschleim

MITTAGESSEN

Das Mittagessen entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Speiseplan.

Wir bieten 4 Menüs zur Auswahl:

Menü Vollkost

Deftig & Kräftig

Menü Leichte Vollkost

Leicht & Frei

Vegetarische Vollkost

Flora Plus

Zuckerreduzierte Vollkost

Die Komponenten „Vorsuppe“ und „Dessert“ können aus den einzelnen Menüs getauscht werden.

Sollte im Hauptgang eine Komponente nicht gewünscht sein, bitte dem Pflegepersonal Bescheid geben und wechseln lassen!

Zusatzstoffe sind angezeigt und können, ebenso wie die Nährwerte, erfragt werden.

Zugaben:

Brei, Großer Salatteller anstelle der Hauptkomponente, hochkallorische Suppe, Mus, Kompott, Naturjoghurt, Nudelsuppe, Obst, Püree, Salzkartoffeln, Haferschleim, Brötchen, kleiner Salat

ABENDESSEN

Brot/Brötchen

Körnerbrot, Mischbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Glutenfreies Brot

Getränke

Buttermilch, entkoffeinierter Kaffee, Fencheltee, Früchtetee, Kaffee, Kamilletee, Milch warm, Milch kalt, Pfefferminztee, schwarzer Tee, Kakao

Streichfett

Butter, Halbfettmargarine

Getränkezugabe

Kaffeesahne, Süßstoff, Zucker

Zugaben

Apfel, Banane, Birne, Fruchtjoghurt, Kiwi, Obst der Saison, Naturjoghurt, Nudelsuppe, Gemüsesuppe, hochkallorische Suppe, Heringsfiletdosen, Honig, Marmelade, Milchbrei, Nussnougatcreme, Quark, Haferschleim

Platten

Gemischte Platte, Wurstplatte, Käseplatte, kleine Salatplatte, großer Salatteller



dem Menschen dienen – seit 1857

dem Menschen dienen – seit 1857

dem Menschen dienen – seit 1857

4. Unser Angebot: Beispiel Speiseplan



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen

St. Nikolaus-Hospital Wallerfangen
Speiseplan vom 02.12.2019 bis 08.12.2019

	<i>Deftig & Kräftig</i>	<i>Leicht & Frei</i>	<i>Flora Plus</i>	
	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	Vollwertige Kost - zuckerred.
Montag 02.12.2019	Gemüsecremesuppe Lasagne Bolognese 1, 5, 7 mit gemischter Salat Mousse au chocolat	Gemüsecremesuppe Ragout von zarter Geflügelbrust mit Spiralnudeln und gemischter Salat Mousse au chocolat	Kohlrabisuppe Vegetarische Gemüselasagne mit gemischter Salat Mousse au chocolat	Kohlrabisuppe Ragout von zarter Geflügelbrust mit Spiralnudeln, Möhrengemüse und gemischter Salat Mousse au chocolat
Dienstag 03.12.2019	Kartoffelsuppe Römerbraten 3, 5, 7 mit Bratenjus 1, 5, 7, Rosenkohl und Bratkartoffeln Wackelpeter im Becher	Kartoffelsuppe Königsberger Klopse mit Reis und Rote Beete Salat Wackelpeter im Becher	Selleriesuppe Gemüsespätzle mit frischen Champignons und gemischter Salat Wackelpeter im Becher	Selleriesuppe Römerbraten 3, 5, 7 mit Bratenjus 1, 5, 7, Salzkartoffeln, Salat u. Rosenkohl Wackelpeter im Becher
Mittwoch 04.12.2019	Champignoncremesuppe Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße 1, 5, 7, Kräutersoße und Kohlrabigemüse Birkenkompott 13	Champignoncremesuppe Hähnchenbrustfilet mit mit Kohlrabi, Kräutersoße und Salzkartoffeln Birkenkompott 13	Möhrensuppe Kartoffel-Lauch-Gratin mit gemischter Salat und Kohlrabigemüse Birkenkompott 13	Möhrensuppe Hähnchenbrustfilet mit Kräutersoße, Kohlrabi Salzkartoffeln und Salat Quarkspeise
Donnerstag 05.12.2019	Lauchcremesuppe Hacksteak mit Champignonrahmsoße, Möhrengemüse u. mit Püree Vanillepudding	Lauchcremesuppe Pfefferragout 1, 5, 7 mit Spätzle und gemischter Salat Vanillepudding	Blumenkohlsuppe Pellkartoffeln mit Kräuterquark und gemischter Salat Vanillepudding	Blumenkohlsuppe Pfefferragout 1, 5, 7 mit Spätzle, Wirsinggemüse und gemischter Salat Vanillepudding
Freitag 06.12.2019	Tomatencremesuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade, Salat u. Petersilienkartoffeln Pudding im Becher	Tomatensuppe Gedünsteter Seelachs mit Safransoße, Spinat und Salzkartoffeln Pudding im Becher	Tomatensuppe Allgäuer Kasespätzle mit gemischter Salat Pudding im Becher	Tomatensuppe Gedünsteter Seelachs mit Safransoße, Spinat Salzkartoffeln u. Salat Pudding im Becher
Samstag 07.12.2019	Broccoli-Kasseler-Eintopf mit Creme fraiche 11, 3, 5, 7 Obstsalat 13	Kartoffeleintopf 3 mit Wiener Würstchen 11, 2, 3, 5, 7 Obstsalat 13	Kartoffeleintopf mit vegetarischem Würstchen Obstsalat 13	Kartoffeleintopf 3 mit Wiener Würstchen 11, 2, 3, 5, 7 Obstsalat 13
Sonntag 08.12.2019	Nudelsuppe Schweinenackenbraten mit Bayrischem Kraut und Kartoffelknödel 8 Eisdessert	Nudelsuppe Schweinenackenbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffelknödel 8 Eisdessert	Gemüsesuppe Vollkornspaghetti mit Basilikum Pesto und gemischter Salat Eisdessert	Gemüsesuppe Schweinenackenbraten mit Kohlrabigemüse, Salat und Kartoffelknödel 8 Eisdessert

Über die in unseren Produkten enthaltenden allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Änderungen vorbehalten!





5. Patientenorientierte Ernährung

- **Ernährung während der Behandlung:** die Essenskarten werden vom Pflegepersonal in Abstimmung/Beratung mit dem Patienten ausgefüllt und jeweils für den Folgetag umgesetzt.
- **Ernährung von Patienten mit Schluckstörung:** zeigt der Patient Anzeichen einer Dysphagie, wird direkt die Logopädie informiert. Daraufhin wird eine Nahrungs- und Flüssigkeitskarenz bzw. eine Anpassung des oralen Nahrungsangebots in drei Phasen vorgeschlagen. Ferner erfolgt eine gezielte Einschätzung über die Art der Flüssigkeitszunahme.
- Die **Logopädie** unterstützt zu Essenszeiten bei Bedarf den einzelnen Patienten.
- **Einbindung der Diätassistenz in den Ernährungsprozess:**
 - Auf Wunsch/ bei Bedarf von Patienten oder Angehörigen
 - Bei einer Neudiagnose, die eine grundlegende Änderung der Ernährungssituation eines Patienten zur Folge hat.
 - Bei ernährungs- und medikamentös eingestellten Patienten, bei denen nach Beobachtung ein weiterer Umstellungsbedarf gesehen wird.
- **Lehrküchen:** in allen Bereichen können Patienten wie auch Bewohner in gut ausgestatteten Küchen Ernährungslehrgänge besuchen, für saisonale Events kochen und backen sowie gemeinsam verzehren.



6. Lebensmittelhygiene – Umsetzung HACCP

- **HACCP** umfasst den gesamten Produktionsprozess, die Reinigung und die Personalhygiene.
- **Temperaturmanagement:** Ausrichtung von Hol-und Bringedienst auf Essens- und Pflegezeit wird regelmäßig kritisch hinterfragt und auf Verbesserung geprüft. Strenge Richtlinien zur direkten Essensauslieferung mit ständiger Temperaturkontrolle.
- **Regelmäßige Schulungen über Hygiene und Ernährung** halten uns immer auf den neusten Stand.
- **Rahmenbedingung und Hygiene:** Auf der Grundlage der VA Ernährung und VA Lebensmittelhygiene, eine Liste mit Allergenen Stoffen ist in der Küche hinterlegt, und wird bei Bedarf gezeigt.



7. Was macht unsere Küche so besonders

- Wir kochen jeden Tag **frisch, für jung und alt!**
- Eine ausgewogene Ernährung **hilft dem Heilungsprozess** unserer Patienten.
- Wir legen wert auf eine **schöne Gestaltung des Essplatzes**, sei es auf dem Zimmer, in den Gemeinschaftsräumen und Esszimmern in allen unseren Einrichtungen.
- Kognitiv beeinträchtigte Patienten der Geriatrie können das Mittagessen im wohnlich eingerichteten **Sophienstübchen** einnehmen.
- Eine **Diätassistentin** steht uns mit Rat und Tat zur Seite.
- **Wir denken auch an Andere:** wir beliefern den Kindergarten Wallerfangen mit Essen, das St. Antoniushaus (Alten- und Pflegeheim Niedaltdorf) und spenden täglich **15** Gerichte an die Oase Saarlouis.



7. Was macht unsere Küche so besonders

- **Nachhaltigkeit:** wir verwenden Geschirr anstelle von Plastikmaterial und vermeiden somit unnötige Abfälle, kleinere Bereiche werden mit Schöpfsystemen beliefert.
- **Mehrgenerationengedanke:** die Öffnung unserer Kantine für externe Besucher und Mitarbeiter vereint jung und alt von nah und fern. Wir halten den Kontakt zu ehemaligen Arbeitskollegen und unsere Kantine ist zu einem Treffpunkt einiger Wallerfanger Bürger geworden. Zudem punkten wir mit fairen Preisen und frischem Salatbuffet, Obstangebot und verschiedenen Suppen sowie Nachspeisen.
- **Auswahl der Menükarten ist so getroffen (*fast*) jedem gerecht zu werden!**



8. Feedback von Patienten

*„Ganz tolles Team auf der Station P1, ...großes Lob an das Pflegepersonal der St P1 und natürlich auch an das Ärzteteam. **Und an die Küche, das Essen war immer sehr gut.**“*

*„Trotz unserer psychischen Erkrankung behandelt man uns hier nicht wie Menschen 2. Klasse. Jeder wird mit Respekt, Würde und Anstand behandelt, **Auch ein großes Lob an die Küche, die Mahlzeiten sind prima.**“*

„Das Essen ist im Vergleich zu anderen Krankenhäuser echt super...“

„Das Essen was man hier bekommt gleicht einem viel besuchten Wirtshaus und schmeckt einfach fantastisch...“

...

Impressionen



St. Nikolaus-Hospital
Wallerfangen



Guten Appetit!
wünscht Volker Hemmerling,
Küchenleiter



St. Nikolaus-Hospital
Hospitalstraße 5

66798 Wallerfangen

Tel. 06831 962460

c.mergen@sankt-nikolaus-hospital.de