

# Vitalis Wohnpark in Bad Essen



## INTERVIEW MIT INES JARYSEK

Operative Leiterin im „Vitalis Wohnpark“ in Bad Essen

### *Was ist Ihnen im Hinblick auf eine Verpflegungslösung wichtig?*

„Die Individualität jedes Bewohners zu berücksichtigen und entsprechend flexibel zu sein. Damit wir auf jeden Geschmack und jedes Bedürfnis eingehen können.“

### *Mittlerweile haben Sie ein Wohnbereichskonzept. Wie kam es dazu?*

„2005 wurde zunächst eine weitere Station gebaut. 2010 haben wir dann umstrukturiert. Durch langes Warmhalten hatten wir Defizite in der Mahlzeitenversorgung festgestellt. Also haben wir gemeinsam überlegt, wie wir die Situation verbessern können. Das Wohnbereichskonzept war dann die Idee vom Heimleiter. Es sollte alles ein wenig lebendiger machen. Der Duft des Essens aus der Küche sollte im Wohnbereich wahrnehmbar werden.“

### *Wie genau lief die Umstellung der fünf Wohnbereiche ab?*

„Von der Zeitplanung und der Raumkonzeption her wurden wir von apetito begleitet. Die vorbereitenden Maßnahmen bezüglich Personalsituation haben wir in Eigenregie übernommen.“

Durch die Hilfe von apetito beim Projektplan konnten wir die Vorgaben und Empfehlungen einfach übernehmen.“



*Ines Jarysek berichtet über Ihre Erfahrungen während und nach der Umstellungsphase mit apetito*

### *Wie sah die Einführung in die Gerätetechnik aus?*

Da wurden wir über eine Woche am Stück von apetito begleitet. Die entsprechenden Geräteeinstellungen wurden vorgenommen und alle Mitarbeiter geschult. Bei Bedarf dann später auch auf Abruf.

### Welche Veränderung haben sich für Ihre Mitarbeiter ergeben?

„Die Hauswirtschaftskräfte haben jetzt mehr Kontakt zu den Bewohnern. Das hat den Arbeitsplatz meines Erachtens sehr bereichert. Auch die Organisation der Arbeitsabläufe hat sich geändert und die Pflegekräfte helfen bei der Mahlzeitenversorgung mit. Dadurch unterstützen sich die beiden Gruppen gegenseitig. Arbeitsspitzen können jetzt gelassener abgefangen werden. Das hat uns und die Qualität des Essens weit nach vorne gebracht.“



### Worin unterscheiden sich die Speisepläne für die verschiedenen Bereiche?

„Die Pläne sind für alle gleich, außer im Demenzbereich. Bei Bewohnern mit Schluckbeschwerden kommen pürierte Kost und individuelle Wünsche hinzu. Erstellt werden die Pläne immer für sieben Wochen. Manchmal baue ich aber auch kurzfristig um oder passe an.“

### Wie haben Ihre Mitarbeiter das neue Konzept angenommen?

„Meines Erachtens durchweg positiv. Zum einen, durch die entstandene Nähe zu den Bewohnern und zum anderen, weil die effizienten Abläufe erkannt und verstanden wurden. Dass das Produkt vor Ort gekocht wird und verkochtes, aufgewärmtes Essen kein Thema mehr waren, kam auch gut an.“

„Arbeitsspitzen können jetzt gelassener abgefangen werden.“

### Welchen Mehrwert bietet Ihnen das Cook & Freeze-System?

„Ich glaube, der große Vorteil liegt in der Produktvielfalt. Das kann man mit einer eigenen Küche nicht abbilden. Außerdem können wir sehr schnell reagieren und auf Wünsche eingehen. Beispielsweise, wenn ein Bewohner eine Speise überhaupt nicht mag oder kurzfristig in die Einrichtung kommt. Des Weiteren bietet es den Vorteil, dass keine Geschmacksverstärker und künstliche Aromen benötigt werden. Wir waren schon zweimal in Rheine und haben uns den Weg vom Roh- bis zum Fertigprodukt angeguckt. Das würde ich jedem Kritiker empfehlen. Viele haben einfach ein falsches Bild von Tiefkühlkost. Wir als Einrichtung können uns mit gutem Gewissen hinter appetito stellen. Zusätzlich ist Cook & Freeze kosteneffizient. Einen Koch kann sich kaum noch jemand leisten – man muss ja alle Speisen abdecken und vieles einkaufen, um ein vergleichbares Produkt wie von appetito zu erhalten.“

