

Juni 2017

Mit dem AVOS-Projekt „Gesund gepflegt im Alter“ die Gemeinschaftsverpflegung in Seniorenwohnhäusern verbessern

Die besonderen Bedürfnisse von SeniorInnen bei der Gemeinschaftsverpflegung zu berücksichtigen, darum geht es bei dem AVOS-Projekt „Gesund gepflegt im Alter“. Fünf Seniorenwohnhäuser im Land Salzburg sind daran beteiligt: Kuchl, Radstadt, Anif, Hof und St. Michael im Lungau. Beim dritten Themenworkshop, der am 21. Juni im Seniorenwohnhaus Hof stattfand, ging es um das Thema „zwischen Hausmannskost und gesunder Ernährung“. Finanziert wird das Projekt vom Fonds Gesundes Österreich, Land Salzburg sowie von den SeniorenheimbetreiberInnen.

Das AVOS-Projekt „Gesund gepflegt im Alter“ läuft über zwei Jahre. Ziel ist es, die Rahmenbedingungen bei der Gemeinschaftsverpflegung in diesen Häusern unter dem Aspekt der Gesundheitsförderung zu verbessern. Dabei geht es um Themen wie Wareneinkauf (saisonal und regional), internes Handling der Abläufe, Zusammenarbeit von Küchen- und PflegemitarbeiterInnen sowie um Warenlagerung und -zubereitung. „Gerade im fortgeschrittenen Alter ist die richtige Ernährung ein Meilenstein für die physische und auch psychische Gesundheit der Menschen. Umso wichtiger ist es, die Verhältnisse in den Wohnhäusern vor Ort so zu gestalten, dass eine optimale Versorgung der Menschen gewährleistet ist“, so Gesundheitsreferent LH-Stv. Dr. Christian Stöckl beim Besuch des 3. Themenworkshops der AVOS-Initiative „Gesund gepflegt im Alter“ im Seniorenwohnheim Hof. „Je größer das Know-how der Verantwortlichen in Küche und Verwaltung ist, desto besser kann dieses Ziel erreicht werden“, so Stöckl.

Um die Arbeitsabläufe in den Seniorenheimen zu optimieren, gibt es im Rahmen des Projekts Fortbildungsveranstaltungen für die KüchenleiterInnen und -mitarbeiterInnen zu verschiedenen Themen. Alle fünf Häuser werden von jeweils einer Diätologin fachkundig begleitet. Ein wichtiger Bestandteil ist die interne Vernetzung. Das bedeutet, dass bei den Vorträgen und Workshops sowohl MitarbeiterInnen aus der Küche als auch aus Verwaltung und Pflege teilnehmen. Falls die Heimküche auch andere Einrichtungen wie zum Beispiel Kindergärten beliefert, dann werden auch von dort VertreterInnen eingeladen, wie zum Beispiel in Anif. So ist es möglich, die Abfallwirtschaft besser zu steuern.

Zudem geht es darum, ein bedarfsgerechtes Angebot für BewohnerInnen von Senioren-Wohnhäusern zu schaffen: Um bei Kau- und Schluckstörungen trotzdem ein genussvolles und appetitanregendes tägliches Menü anbieten zu können, wurden den Projektpartnern spezielle Anrichteformen von Breikost vermittelt. In einem weiteren Themenworkshop „Hausmannskost und gesunde Ernährung“ ging es darum, die von den BewohnerInnen oft gewünschte Hausmannskost abwechslungsreich zu gestalten und dabei die Nährstoffe einzubauen, die gerade für diese Altersgruppe so wichtig sind.

Im Projektjahr 2017 gibt es für die TeilnehmerInnen von den DiätologInnen schnittstellenübergreifend Vorträge und Workshops zu unterschiedlichen Themen. Über die zwei Projektjahre wird zudem ein Imagefilm gedreht, welcher Ende 2017 auf der Homepage <http://www.gesundheitsalzburg.at> und <http://www.avos.at> veröffentlicht wird.

Kontakt: Mag. Beatrix Binder, AVOS Kommunikation
0662/88 75 88 – 18, mobil: 0699 15 8875 18, Email: binder@avos.at , www.avos.at