



Schneider (6)

Zur Seniorenresidenz „Am Warnowschlösschen“ in Rostock gehören restaurierte Bestandsgebäude, die früher von verschiedenen anderen Branchen genutzt wurden.

Seniorenresidenz „Am Warnowschlösschen“ in Rostock

Mehr Eigenständigkeit und Aktivität

Anfang des Jahres wurde in der Seniorenresidenz „Am Warnowschlösschen“ das Wohngruppenkonzept eingeführt. Über die Konzeptumstellung und die Akzeptanz unter den Bewohnern hat sich Verpflegungsmanagement vor Ort informiert.

Mitten im Herzen Rostocks steht die Seniorenresidenz „Am Warnowschlösschen“. Im März 2014 eröffnet, befindet sich die Einrichtung sozusagen auf historischem Boden: Das weitläufige Gelände und die restaurierten Bestandsgebäude beherbergten früher unter anderem die durch ihre Flugzeuge bekannt gewordenen Heinkel-Werke,

den Hauptstromversorger für Rostock ebenso wie zahlreiche andere nicht nur in Rostock bekannte Firmen und Familien. Träger der Seniorenresidenz ist die Gesellschaft Visamare, die neben Rostock noch in zwei weiteren Standorten im Ostseebad Rerik und in Neubukow vertreten ist. Für alle Serviceleistungen wie Küche, Hauswirtschaft, Reinigung,

Haustechnik und Verwaltung ist derzeit das Unternehmen Curvalia als hundertprozentige Tochter des Trägers zuständig.

Viel Platz für weitere Vorhaben

Die Pflegeeinrichtung in Rostock besteht aktuell aus einem Haupthaus und einem integrierten kleineren Nebengebäude. An Raum für eventuelle

weitere Vorhaben in der Zukunft mangelt es jedoch nicht. Insgesamt bietet die Einrichtung Platz für 135 pflegebedürftige Menschen, zum überwiegenden Teil Senioren, aber auch einige jüngere Bewohner sind hier untergebracht.

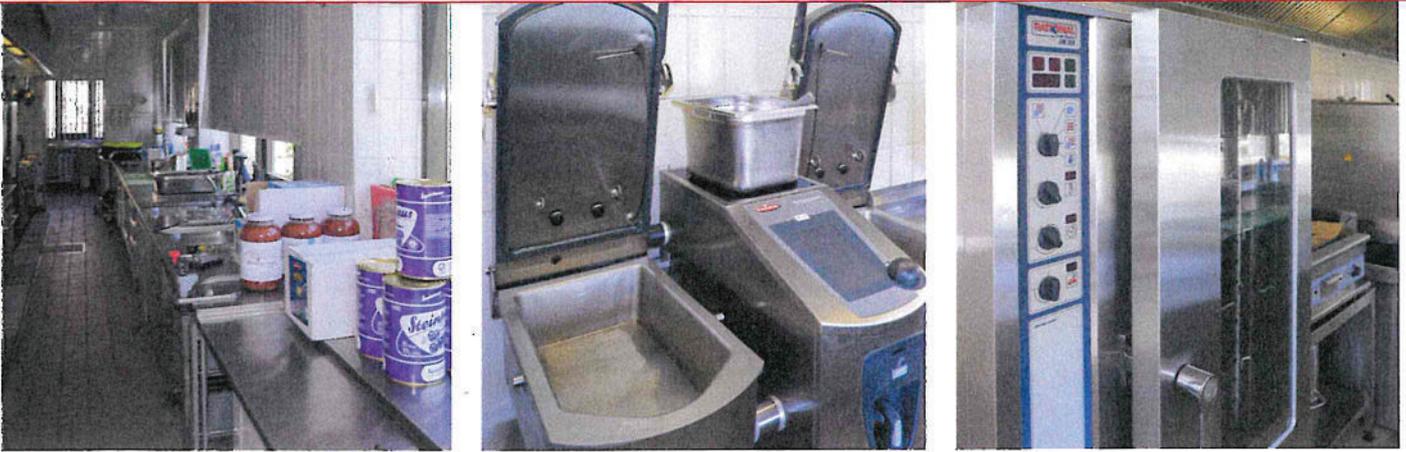
Das Hauptgebäude verfügt über fünf Etagen, auf denen jeweils zwischen 21 und 26 Senioren wohnen. Immer zwei



Frauenpower in der Küche (v.l.): Köchin Susanne Lüdcke, Küchenleiterin Susanne Kühl und Köchin Susan Müller.



In der Küche stehen die Kochkessel für den nächsten Einsatz bereit.



Die schlauchförmige Zentralküche ist gut ausgestattet und verfügt beispielsweise über Variocooking-Center von Frima, einige Kochkessel sowie Combidämpfer von Rational.

Etagen zusammen bilden einen Wohnbereich. Zusätzlich zur zentralen Küche, die neben dem Restaurant der Seniorenresidenz untergebracht ist, gibt es auf jeder Etage Wohnbereichsküchen. Umgesetzt wurde dieses Wohngruppenkonzept im Februar 2018.

Wenig Resonanz

Ursprünglich gab es eine komplette Speisenversorgung über die zentrale Küche im Haupthaus. Hier wurden alle Mahlzeiten für die einzelnen Bereiche vorbereitet, von der Speisenzubereitung über ein Tellersystem bis hin zur Vorbereitung auch der anderen Mahlzeiten, wie etwa Frühstück und Abendessen. Dies vor allem auch vor dem Hintergrund, dass die Essensaufnahme für alle gefäh-

higen Bewohner eigentlich im zentralen Restaurant stattfinden sollte – ganz im Sinne des Gedankens, die Bewohner zu mobilisieren, wo immer dies auch möglich ist.

Doch die Plätze im Restaurant wurden nicht in dem Maße genutzt, wie man sich dies eigentlich vorgestellt und gewünscht hatte. Das positive Feedback auf das dortige räumliche Angebot blieb aus und die Bewohner blieben zur Essensaufnahme lieber in ihren eigenen Wohngruppen. Von den 40 vorhandenen Sitzplätzen im Restaurant waren im Durchschnitt höchstens 17 bis maximal 22 belegt. Hier musste etwas geändert werden, auch deshalb, weil das im Restaurantbereich eingesetzte Personal durch die dort höheren Essensteilnehmerzahlen in den

Wohngruppen besser eingesetzt werden konnte. Es galt also, zu verhindern, dass der Personaleinsatz im Restaurantbereich letztendlich relativ sinnlos „verpufft“.

Gemeinsam als Team

Als Reaktion wurde im Februar gemeinsam mit der Ergotherapie-Betreuung eine Kooperation gestartet, wie Anke Emmrich, Alltagsmanagerin und stellvertretende Einrichtungsleiterin, schildert: „Für jeden Wohnbereich sind nun ein Betreuungsmitarbeiter und ein Servicemitarbeiter zuständig, die gemeinsam als Team arbeiten. Auf einer Etage ist eine Betreuungskraft und auf der anderen eine Servicekraft tätig. Die Servicemitarbeiter beginnen mit ihrer Arbeit morgens um 6

Uhr, die Betreuungsmitarbeiter um 7.30 Uhr.“

Bis 10 Uhr haben beide Berufsgruppen fast das gleiche Aufgabenspektrum. Danach kümmert sich die Servicekraft um die HACCP-Richtlinien, um das Eindecken der Tische und besorgt die Lebensmittel für die jeweiligen Wohnbereiche. Die Betreuungskraft übernimmt ab diesem Zeitpunkt ihre speziellen Aufgaben, wie etwa verschiedene Beschäftigungsangebote für die Bewohner. Eine Teamarbeit, an die sich die beiden von ihren Aufgaben her doch recht unterschiedlichen Berufsgruppen erst langsam gewöhnen müssen, ist doch der Fokus der einen Gruppe nicht gleichzusetzen mit dem der anderen – auch wenn für beide letztendlich das Haupt-



Das Mittagessen wird im Großgebäude mit Wärmewagen auf die einzelnen Wohngruppenküchen gebracht, wo das Servicepersonal die Speisen auf die Teller der Bewohner schöpft.

Über Anke Emmrich

Anke Emmrich (40) schloss 1996 ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau ab. Anschließend arbeitete sie in verschiedenen Bereichen der Hotellerie. 2009 absolvierte sie erfolgreich ihre Ausbildung zum Ronnefeldt Tea-Master in Sri Lanka, 2011 schloss sie ihr Fernstudium in Ernährungswissenschaften ab. Zwei Jahre später übernahm sie in Kühlungsborn in einer neu gegründeten Seniorenereinrichtung eine Stelle als Alltagsmanagerin und wech-



Privat

selte 2015 in dieser Funktion sowie als stellvertretende Einrichtungsleiterin in die Seniorenresidenz „Am Warnowenschlosschen“ in Rostock.



Schneider (6)

Der Eingangsbereich des auch historisch interessanten Haupthauses der Rostocker Seniorenresidenz.

augenmerk auf dem Wohlergehen der Bewohner liegt. Daher hätte man zunächst mehr damit zu tun gehabt, die beiden Teambestandteile zusammenzuführen, als mit dem Wohngruppenkonzept an sich, sagt Anke Emmrich. Mit Erfolg, betont sie. Denn „die Bewohner selbst, die finden die Veränderung gut“.

Gute Ideen brauchen Zeit

Beim Frühstück und Abendessen will man in der Seniorenresidenz „Am Warnowschlösschen“ weg davon, für jeden Bewohner die Stulle oder das Brötchen vorbereiten zu müssen. Auch hier soll eine weitgehende Selbstständigkeit der Bewohner die Maxime sein – weg von der Rundumbetreuung und hin zu mehr Eigenständigkeit und Aktivität. Essen wie

zu Hause war der Plan, etwa beim Sonntagsfrühstück: Der Wurststeller steht in der Tischmitte, dazu gibt es Butter, Brot, Brötchen und was sonst noch alles zu einem guten Frühstück gehört. Jeder Bewohner kann sich selbst bedienen, ein Servicemitarbeiter steht bei Bedarf hilfreich zur Seite.

So zumindest war das Konzept gedacht, wie Anke Emmrich erzählt. Doch leider funktioniert es bislang noch nicht so, wie gewünscht. Negativ wirkt sich dabei beispielsweise die allgemein immer mehr zunehmende Demenz der Bewohner in den Wohngruppen aus. Ein Problem, das in Zukunft noch weitere Schwierigkeiten bereiten könnte. Und die Startschwierigkeiten dürften auch eine Sache der Gewöhnung sein. Denn

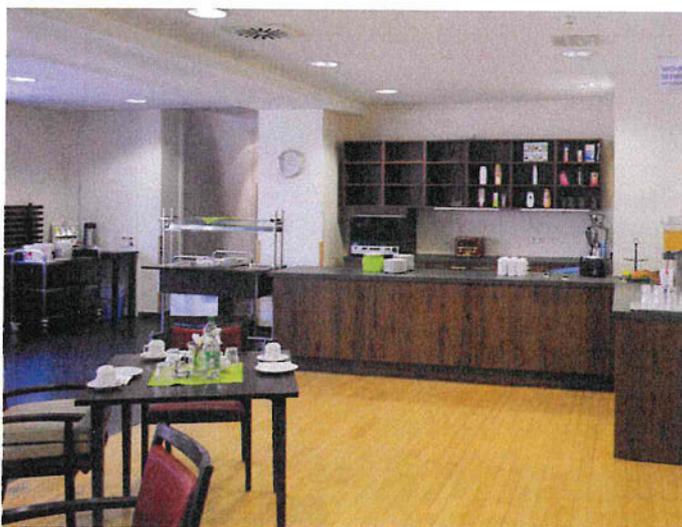
gute Ideen brauchen oftmals eine gewisse Zeit, bis sie reibungslos funktionieren.

Eigenständigkeit bewahren

Das Durchschnittsalter der Bewohner der Seniorenresidenz in Rostock liegt bei 80 Jahren. Beim überwiegenden Teil der Bewohner liegt eine Demenz in den unterschiedlichsten Ausprägungen vor. Eine Situation, wie sie sich nicht nur „Am Warnowschlösschen“ darstellt und die sich auch auf die Speisenversorgung durch die Care-Küchen und deren Angebot in Zukunft stark auswirken wird. Wichtig ist es den Verantwortlichen in Rostock, dass die Bewohner beim Essen wie in allen anderen Bereichen so viel Unterstützung bekommen, wie nötig ist, aber

auch nicht mehr. Nur so lasse sich Eigenständigkeit bewahren oder auch wieder schaffen. Auch gehe es darum, dass die Wohngruppenbewohner ein Wir-Gefühl entwickeln und sich gerne auch bei der Essenszubereitung in den Wohngruppen einbringen oder sich gegenseitig beispielsweise bei der Abendessenzubereitung helfen und unterstützen.

Beim Mittagessen haben die Bewohner die Wahl: Sie können ihr Essen sowohl im Restaurant der Seniorenresidenz zu sich nehmen als auch in den verschiedenen Wohngruppen. Die Präferenz liegt dabei aktuell klar bei den Wohngruppen. Das Essen im Restaurant wird serviert. Auf die Wohngruppen kommen die Speisen im Großgebäude in Wärmewagen. Aus



Das Restaurant bietet Platz für 40 Gäste und verfügt über eine ansprechende Speiseausgabe.





Im Restaurant erhalten die Bewohner ihre Speisen direkt an der Speisenausgabe. Unter der Woche gibt es einfache Hausmannskost, wie die Bewohner es von früher kennen. Am Sonntag wird ein echt klassisches Sonntagessen serviert.

diesen wird dann in den Wohngruppenküchen vom Servicepersonal direkt auf die Teller geschöpft.

Regionale Frischküche

Egal wo gegessen wird, das Essen der Rostocker Seniorenresidenz kommt aus der Frischküche und wird zum großen Teil selbst hergestellt. Das gilt für Suppen und Saucen ebenso wie für den hausgemachten Kartoffelsalat. Da ist es kein Wunder, dass der Convenience-Anteil weniger als ein Drittel der verwendeten Lebensmittel ausmacht. Bei den eingesetzten Lebensmitteln achten die Küchenverantwortlichen – wo immer es geht – auf die Regionalität der Produkte. Schließlich hat Mecklenburg-Vorpommern in dieser Beziehung viel Lecker-

res zu bieten. Bioprodukte spielen beim Wareneinkauf hingegen keine besondere Rolle.

Klassische Gerichte

Die Bewohner der Seniorenresidenz können täglich zwischen zwei Gerichten wählen, angeboten werden Vollkost und leichte Vollkost. Mit einem zweiten Menü deckt man meist die vegetarische Schiene ab, auch gibt es hier süße Mittagessen, die gerade bei den Bewohnern mit Demenz immer sehr gut ankommen. Dazu gehören Grießbrei, Milchreis und ähnliche süße und von der Konsistenz her eher weichere Speisen. Apropos weichere Speisen: Auch pürierte und passierte Kost für Bewohner mit Schluck- und Kaubeschwerden bereitet das Küchenteam selbst zu. Daneben

gibt es auch Sonderkost, die wie auch die passierte Kost über die Diätassistentin des Hauses bestimmt wird, welche intensiv mit der Küche zusammenarbeitet. Insgesamt sind deftige und traditionell heimische Gerichte am beliebtesten, wie beispielsweise Kohlrouladen mit Krautsauce und Kartoffeln oder Grützwurst mit Bratkartoffeln. Der im Großen und Ganzen über das ganze Jahr schon festgelegte Speiseplan beinhaltet unter der Woche einfache Gerichte, wie die Bewohner dies von früher her kennen. Sonntags gibt es dann ein gehobeneres Sonntagessen. Freitags sowie manchmal auch an einem zweiten Tag steht Fisch auf der Karte, samstags gibt es einen appetitlichen Eintopf.

Komfortables Zeitfenster

Die Essensbestellungen werden zwei Wochen im Voraus auf den Wohngruppen erfragt. Ein komfortabler Vorlauf für die Küche, mit dem es sich gut arbeiten lässt. Aber man kennt auch hier die Situation – wie in allen Senioreneinrichtungen –, dass die Essensteilnehmer bei der Speisenausgabe das Bestellte manchmal nicht mehr wollen. Für solche Fälle hält die Küche immer eine Reserve des zweiten Menüs bereit, um schnell und unkompliziert den geänderten Wünschen entsprechen zu können.

In der Küche selbst arbeiten drei Köchinnen. Dazu kommen sechs Servicemitarbeiterinnen auf den Wohngruppen, die der Küche zugeordnet sind. Herzstück der Küchenausstattung sind Combidämpfer von Rational, ein Frima Variocooking Center, Kochkessel sowie kleinere Küchenhelfer wie eine Kitchenaid, ein kleiner Kutter oder auch ein größerer Pürierstab. Dazu kommen noch zahlreiche weitere Küchenhelfer, die dem Küchenpersonal die Arbeit leichter machen.

Beliebte Aktionen als Highlights

Neben der alltäglichen Speisenzubereitung gibt es auch in der Seniorenresidenz „Am Warnowschlösschen“ Aktions-Highlights für die Bewohner, die ohne den engagierten Einsatz der Küche nicht denkbar wären. Schließlich ist ein Event ohne ein leckeres Speisenangebot nur eine halbe Sache. Im Jahresverlauf der Rostocker Einrichtung gibt es beispielsweise vier jahreszeitlich ausgerichtete Feste, zu denen die Küche immer auch ihren kulinarisch ansprechenden Teil beiträgt. Dazu kommen außerdem noch einmal fünf bis sechs weitere Aktionen, die ebenfalls von der Küche mit Speisen versorgt werden, zum Beispiel zur Fußball-WM in diesem Jahr. ▶

Martin Schneider



Die Senioren können ihr Essen im Restaurant der Einrichtung (Foto) oder in ihrem jeweiligen Wohngruppenbereich zu sich nehmen. Letztere werden aktuell von den Bewohnern bevorzugt.