

"Dovresti fare qualcosa di buono per
il tuo corpo, in modo che l'anima
vorrà vivere in esso."

- Winston Churchill -


ÖBPB – APSP
Fleimstalerstr. 41 – Via Val di Fiemme 41
Neumarkt – Egna
Tel. 0471 826100



*La filosofia
della nostra cucina*



 *my* **Kessel[®]** 3.0
QUALITÄTSMANAGER

Mangiare e bere...

...più che una semplice assunzione di cibo

L'economia domestica riveste un'importanza crescente nell'ambito delle residenze per anziani. La refezione incide, infatti, in modo decisivo sul grado di soddisfazione e di benessere dei residenti. Di qui il ruolo certamente particolare assunto, nel corso della giornata, dal momento del pasto. Il cibo diventa l'occasione per proporre situazioni d'interrelazione e scambio personale.

Con l'offerta dei pasti ci prefiggiamo, dunque, non solo di assicurare una corretta alimentazione dei residenti completa di tutte le sostanze nutritive più preziose ma anche di soddisfare le esigenze psicosociali dei singoli individui. La gioia e il piacere di mangiare, la comunicazione con gli altri residenti e i visitatori, l'accettazione sociale, lo stimolo delle capacità fisiche e mentali rivestono dunque un'importanza fondamentale nella nostra filosofia di assistenza globale.

Lo staff di cucina interpreta il proprio operato come contributo al miglioramento della qualità della vita dei nostri residenti.

Ricetta del mese...

„Crostata di prugne“

Ingredienti per una teglia:

500 g farina
250 g burro
250 g zucchero
1 uovo
1 bicarbonato
1 zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
Prugne



Preparazione:

Preparare con gli ingredienti una pasta frolla e lasciarla riposare per mezz'ora. Stendere l'impasto sulla teglia, tagliare le prugne in quattro pezzi e distribuirle in modo stretto sulla pasta frolla. Spolverare con zucchero di cannella. Cuocere nel forno preriscaldato a 170 ° C per circa mezz'ora e cospargere la crostata ancora calda con zucchero di cannella.

„Con i nostri pasti abbiamo il piacere di evocare giorno per giorno un sorriso sul volto dei residenti“

...& buon appetito!



Cristina Pallaoro

Mi preoccupo del benessere dei residenti e aiuto in cucina.



Erna Verant

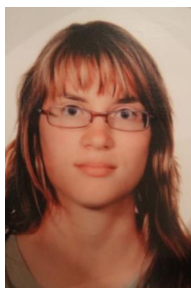
Come addetta al service sono la persona di riferimento per i nostri residenti



Lydia Facchinelli
Cuoca diplomata



Elisabeth Zelger



Jasmin Rizzoli
*scuola di
economia
domestica*

Il nostro obiettivo comune sta nel conoscere i cibi preferiti dei nostri residenti in modo che possano diventare parte del menu.

Da questa impostazione discendono i seguenti principi fondamentali:

- Con la fornitura dei pasti ci proponiamo a sollecitare e stimolare le abilità psico-fisiche dei nostri residenti.
- Garantiamo la piena libertà di scelta alimentare.
- Ci impegniamo a favorire l'autodeterminazione del singolo
- Gli orari flessibili dei pasti sono pensati per venire incontro alle esigenze dei nostri residenti.
- È nostra intenzione mantenere in modo sistematico un alto livello di qualità in cucina e nella somministrazione,.
- Offriamo tutta una vasta gamma di piatti tradizionali.
- La scelta dell'allestimento dei locali e dei menu ci aiuta nel dare particolare risalto alle domeniche e alle altre festività.
- Anche i compleanni e altre occasioni di festa ci offrono l'opportunità di promuovere i rapporti sociali.
- L'atteggiamento che assumiamo verso i nostri residenti è educato, riverente e rispettoso.
- Nella preparazione delle pietanze teniamo conto dei principi della dietetica.
- I mezzi e le risorse disponibili sono impiegati in modo efficiente e tenendo conto delle esigenze dei residenti, assicurando in tal modo il miglior rapporto qualità-prezzo.
- A beneficio dei nostri residenti ci prefiggiamo infine di promuovere la collaborazione intersettoriale fra i diversi reparti.

Lo staff della cucina si presenta:

Oltre al lavoro quotidiano, i collaboratori in cucina svolgono altri compiti.



Hanspeter Thaler
Capo cuoco

Cuoco specializzato in dietetica
Sono responsabile per l'intera organizzazione nell'ambito cucina e refezione



Magdalena Maria Moser

Sono responsabile per la pulizia della zona cucina e del servizio.



Giovanna Morleo

Il mio obiettivo è di integrare la cucina mediterranea nella cucina tradizionale.



Erna Ranzi

Mi preoccupo della biografia del cibo dei nostri residenti in sala da pranzo.



Gaby Pfeifer

Cuoca diplomata
Sono responsabile per l'organizzazione del lavoro in cucina a Lisl Peter.



Christine Lazzeri

Mi preoccupo della biografia del cibo dei nostri residenti nei reparti



Patrizia Amplatz

M'interessa la biografia del cibo dei nostri residenti a Lisl Peter.



Maria Braun

Cuoca diplomata
Sono responsabile per l'organizzazione del lavoro in cucina.



Marianne Terleth

Cuoca diplomata
Collaboro con la dietista per adattare il menù ai desideri dei nostri residenti.