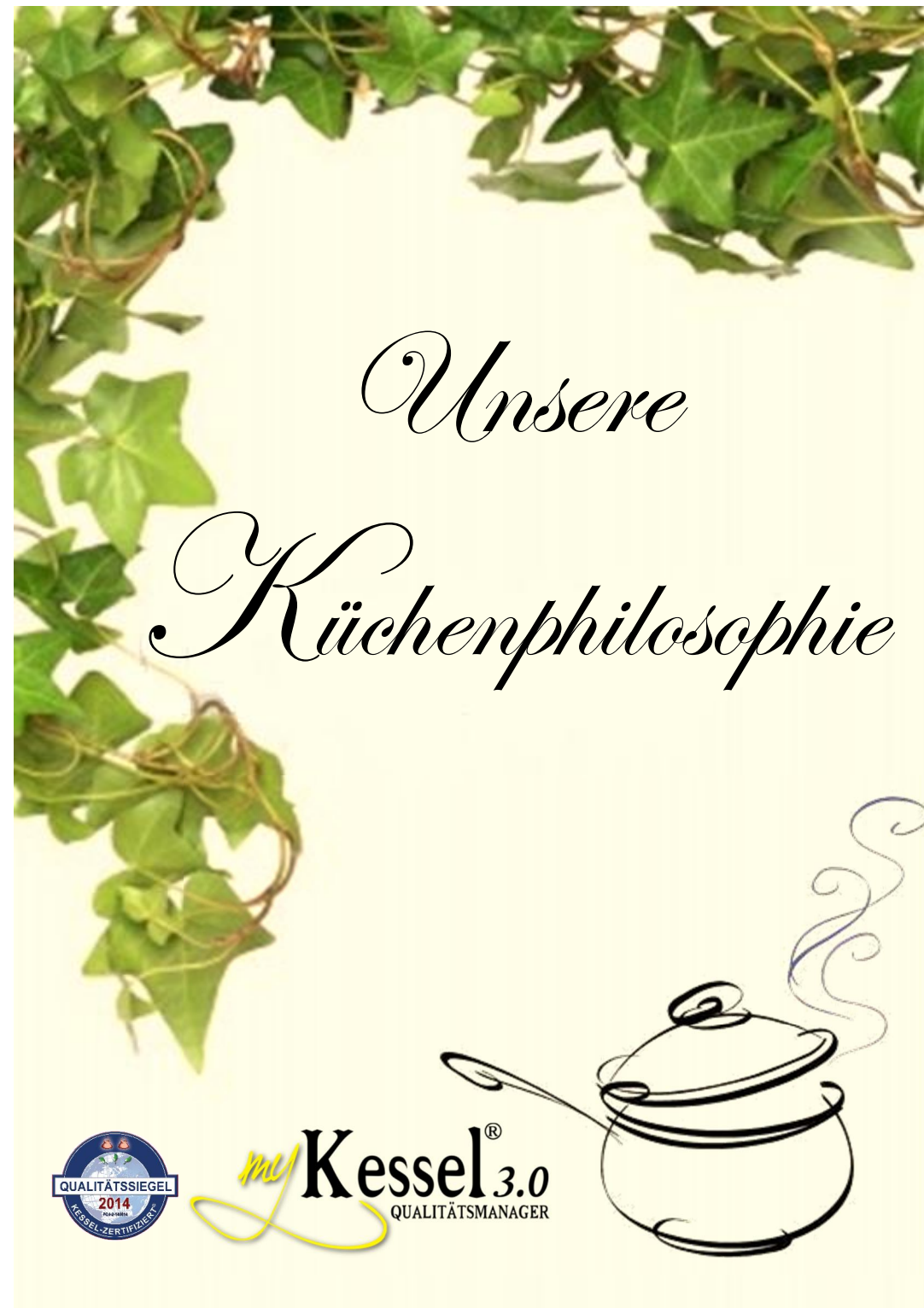


„Man soll dem Leib etwas Gutes
bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“

- Winston Churchill -



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



Essen und Trinken... ...mehr als nur Nahrungsaufnahme

Der Bereich Hauswirtschaft hat für uns eine hohe Wertstellung. Die Verpflegung hat maßgeblichen Einfluss auf die Zufriedenheit und das Wohlergehen unserer Bewohner. Die Mahlzeiten nehmen dabei einen besonderen Stellenwert in ihrem Tagesablauf ein. „Essen“ sehen wir als Beziehungsangebot.

Wir wollen neben einer optimalen Versorgung mit allen lebenswichtigen Nährstoffen durch die Mahlzeiten auch soziale und psychische Bedürfnisse der Bewohner erfüllen. Freude und Genuss beim „Essen“, die Kommunikation mit den Nachbarn und Besuchern, die soziale Akzeptanz, das Fördern und Fordern der geistigen und körperlichen Fähigkeiten sind für unser ganzheitliches Pflegekonzept von großer Wichtigkeit.

Unser Küchenteam sieht seine Aufgabe als Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität unserer Bewohner zu leisten.

Rezept des Monats...

„Zwetschgendatschi“

Zutaten für 1 Backblech:

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1 Ei
1 Backpulver
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
Zwetschgen



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, diesen eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig auf das Blech ausrollen und mit geviertelten Zwetschgen eng belegen. Mit Zimtzucker bestreuen. Bei 170° C ca. eine halbe Stunde im vorgeheizten Rohr backen. Nochmals warmer mit Zimtzucker bestreuen.

„Uns macht es Freude, mit unseren Speisen jeden Tag ein Lächeln auf das Gesicht der Bewohner zu zaubern“

...& einen guten Appetit!



Cristina Pallaoro

Ich Sorge für das Wohl der Bewohner und helfe in der Küche wo es braucht.



Erna Verant

Im Servicebereich bin ich die Ansprechpartnerin für unsere Bewohner

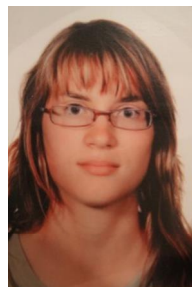


Lydia Facchinelli

Diplomierte Köchin



Elisabeth Zelger



Jasmin Rizzoli

*Hauswirtschafts-
schule*

Unser Ziel ist es, die Lieblingsspeisen unserer Bewohner im Speisesaal zu sammeln, damit diese im Menüplan übernommen werden können.

Hieraus ergeben sich für uns folgende gültige Leitsätze:

- Wir wollen im Rahmen der Essensversorgung die physischen und psychischen Fähigkeiten unserer Bewohner fördern und fördern
- Wir bieten freie Essensauswahl
- Wir fördern größtmögliche Selbst- und Mitbestimmung
- Durch flexible Essenszeiten wollen wir unseren Bewohnern entgegenkommen
- Systematisch wollen wir das Qualitätsniveau im Service und in der Küche halten und stets verbessern
- Wir bieten ein traditionelles Speiseangebot
- Durch die räumliche Gestaltung, sowie jene der Menüs sollen Sonn- und Feiertage hervorgehoben werden
- Geburtstagsfeiern und andere Feiern schaffen die Möglichkeit Geselligkeit zu pflegen
- Unser Umgang ist respektvoll und wertschätzend – Wir wahren die Privatsphäre der Bewohner
- Wir beachten bei der Speisenzubereitung ernährungsphysiologische Grundsätze
- Die vorhandenen Mittel und Ressourcen werden effektiv und bewohnerorientiert eingesetzt, um somit das bestmögliche Preis-Leistungsverhältnis bieten zu können
- Zusammenarbeit soll Bereichs- und Abteilungsübergreifend zum Wohl unserer Bewohner gefördert werden

Das Küchenteam stellt sich vor:

Neben unserer alltäglichen Arbeit, haben unsere Mitarbeiter in der Küche verschiedene Aufgaben



Hanspeter Thaler
Chefkoch

Diplomierter Diätkoch

Ich bin für die gesamte Organisation in der Küche/Service verantwortlich.



Magdalena Maria Moser

Ich bin für die Reinigung im Küchen- und Servicebereich verantwortlich.



Giovanna Morleo

Mein Ziel ist es, die mediterrane Küche in den Speiseplan einfließen zu lassen.



Erna Ranzi

Ich kümmere mich um die Essensbiografie unserer Bewohner im Speisesaal.



Gaby Pfeifer

Diplomierte Köchin

Ich bin für die Organisation der Küche im Lisl Peter zuständig.



Christine Lazzeri

Ich interessiere mich für die Essensbiografie unserer Bewohner in den Wohnbereichen.



Patrizia Amplatz

Ich interessiere mich für die Essensbiografie unserer Bewohner im Lisl Peter.



Maria Braun

Diplomierte Köchin

Ich bin für die Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche zuständig.



Marianne Terleth

Diplomierte Köchin

Mein Ziel ist es, den Speiseplan in Zusammenarbeit mit der Diätologin auf die Wünsche unsere Bewohner anzupassen.