Seniorenheimküchen bündeln ihr Know-how

**Mit dem neuen Projekt „Guten Appetit“ schließt AVOS an die erfolgreiche Initiative „Gesund verpflegt im Alter“ an. Zum Auftakt in Neumarkt haben sich Vertreter von allen fünf beteiligten Küchen getroffen, um sich über gesunde Verpflegung auszutauschen.**

Mit besonderen Herausforderungen haben Salzburgs Seniorenwohnheimküchen dieser Tage zu kämpfen. Während sie im Haus selbst die Bewohner verpflegen, nimmt auch die Verpflegung der Kinder in der Gemeinde – vom Kindergarten bis hin zur NMS – einen immer größeren Teil der Arbeit ein. Dabei haben Senioren meist andere Bedürfnisse als Kinder, weshalb häufig zwei unterschiedliche Schienen zeitgleich gefahren werden müssen. Zudem versuchen die Köchinnen und Köche dennoch, eine möglichst ausgewogene Ernährung auf die Teller zu zaubern. Damit das künftig etwas leichter von der Hand geht, vernetzt die AVOS-Initiative „Guten Appetit“ fünf Seniorenheimküchen miteinander. An Bord sind hier Neumarkt, Grödig, Bischofshofen, Bruck an der Glocknerstraße und Mariapfarr. Gefördert wird das Projekt vom Gesundheitsressort des Landes, dem Fonds Gesundes Österreich und den Seniorenwohnheimen selbst.

**Teamwork aus Verwaltung, Pflege und Küche**

„Dabei binden wir auch gerne die Verwaltung und die Pflege mit ein“, erzählt AVOS-Gesundheitsreferentin Simone Sommerauer, MA. Denn: vor allem im Küchenbereich sei die Kommunikation besonders wichtig. „Man muss vorhandene Ressourcen bestmöglich nutzen und sich untereinander austauschen um einen bedarfsgerechten Speiseplan zu schaffen.“ Ins Leben gerufen hat AVOS das Projekt vor rund drei Jahren unter dem Titel „Gesund verpflegt im Alter“. Dabei haben an der ersten Runde ebenfalls fünf Seniorenwohnheime teilgenommen. „Wir wollen damit Wissen bündeln und Herausforderungen, die speziell in Seniorenwohnheimen auftreten – etwa kindgerechte und seniorengerechte Ernährung zeitgleich produzieren zu können“, sagt Sommerauer. „Die Kommunikation ist in diesem Zusammenhang einer der wichtigsten Punkte.“ Auch „Guten Appetit“ läuft über drei Jahre. Im Oktober folgt dann ein Vernetzungstreffen mit allen Häusern beider Projekte.

**Neumarkt als Gastgeber des Auftaktes**

Gastgeber der Auftaktveranstaltung war das Neumarkter Seniorenwohnhaus „St. Nikolaus“, wo Küchenleiterin Alexandra Feldhammer auch ihren Arbeitsplatz präsentiert hat – teils zum Erstaunen ihrer Kolleginnen und Kollegen über die kompakte, aber top-organisierte Küche. Von der AVOS-Initiative erwartet sich Feldhammer vor allem einen Austausch mit den anderen Häusern und eine Möglichkeit, auch die eigenen Speisepläne nach den strengen Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu optimieren. „Wir wollen mit der Zeit gehen, dass alle zufrieden sind und es sowohl den Kindern als auch den Senioren schmeckt“, sagt Feldhammer. Bei der Frage, welches Tier wohl am ehesten die Neumarkter Küche beschreiben würde, hat sich das Team für den „Woipadinger“ entschieden – denn der habe ja „alles drin“.

**Grödiger stellen 450 Essen täglich her**

Das Seniorenwohnheim Grödig, vertreten durch die kaufmännische Leiterin Heidi Haas und den stellvertretenden Küchenchef Alex Schober, will künftig mehr Feedback – etwa von den Kindergärten – einholen und haben sich als Ziel gesetzt, dass vor allem auch die gelieferten Essen extrem frisch ankommen sollen. „Ich wünsche mir zudem eine Aufwertung der Küche“, fordert Haas mehr Respekt für diesen Bereich, der in Grödig 450 Essen pro Tag herstellt, ein. Oft gehe diese großartige Arbeit beinahe ein bisschen unter. Schober lässt das Projekt einmal auf sich zukommen, weiß aber, wie wichtig die Vernetzung ist – auch im Bereich der Küche. Als Tier hat sich Grödig für die Katze entschieden, denn „die war recht einfach zu zeichnen“.

**„Flexibel wie ein Chamäleon“**

Mary Schaubensteiner leitet die Küche des Seniorenheims Bruck an der Glocknerstraße. Sie und ihr Team beschäftigt es vor allem, die Wünsche aller Beteiligten – etwa Küche, Pflege und Angehörige – unter einen Hut zu bekommen. Sie wünscht sich vor allem Zusammenhalt, denn „Probleme haben wir ja alle die gleichen“. In der Tierwelt sehen sich die Pinzgauer als Fuchs. Etwas bunter geht es da im Marienheim Mariapfarr zu: Hausleiterin Carmen Schager-Wahlhütter und Küchenleiter Hans Krenn haben sich als „Wappentier“ das Chamäleon ausgesucht. „wir sind ja auch sehr flexibel“, schmunzeln die beiden. Im Lungau seien die größten Themen derzeit die Nachmittagsjause und die Breikost. Künftig soll das Speisenangebot noch ausgewogener werden. „Wir wünschen uns, mehr Netzwerken und mehr Ideen auszutauschen. Und Spaß muss es uns auch machen, das ist das um und auf“, sagt Schager-Wahlhütter.

**Zwei Küchen unter einer Leitung**

Über einen besonderen Vorteil verfügt das Seniorenheim Bischofshofen: Hier hat Küchenleiter Horst Rossin gleich zwei Küchen zur Verfügung. Eine direkt im Ort für die Senioren und eine weitere in der Krabbelstube, um auch für die Kleinsten direkt im Haus kochen zu können. Dafür versorgen die Pongauer aber neben dem Seniorenwohnhaus, der Krabbelstube und dem Kindergarten auch die Volksschule und die Polytechnische Schule. Rossin und Heimleiter Paulus Gschwandtl beschäftigt derzeit vor allem die Auswertung der Speiseplan-Erhebung. „Wir wollen diesen noch optimieren. Als Insider bekommt man da vielleicht manchmal ein bisschen einen Tunnelblick“, wünscht sich Rossin die Sicht anderer Häuser auf ihre Arbeitsweise. Dabei ist der Speiseplan in Bischofshofen für die Kindergerichte bereits jetzt auf acht Wochen ausgelegt, ohne, dass sich dabei etwas wiederholt. „Wir haben einfach überlegt, wie weit wir kommen und diesen Zeitraum als Ergebnis bekommen“, sagt Rossin. Aus tierischer Sicht sieht er seine Einrichtung als Hund – weil diese auch sehr gut „auf Pfiff gehen kann“.

Mehr Informationen unter: [avos.at](http://www.gesundeschule.salzburg.at)

**Bildtexte:**

**Gruppe.jpg:** Vertreter der fünf Seniorenheime aus den Gemeinden Neumarkt, Grödig, Bischofshofen, Bruck und Mariapfarr haben an der Auftaktveranstaltung teilgenommen. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

**Kueche1-3.**jpg: Neumarkts Küchenleiterin Alexandra Feldhammer hat ihre Kolleginnen und Kollegen durch ihren Arbeitsbereich geführt. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Über AVOS – Prävention & Gesundheitsförderung

Gleich ein ganzes Bündel an Initiativen und Programmen bietet **AVOS** an: Die Palette reicht von der **Kindergesundheit** über **Gesundheitserziehung, Schwerpunkt Zahn**, **Erwachsenengesundheit**, **AVOS-Therapie und Gesundheitsförderung in Bildungseinrichtungen** bis hin zur **Regionalen Gesundheitsförderung**. Dabei arbeitet **AVOS** überwiegend im Auftrag der Salzburger Landesregierung und der Krankenkassen. Fachliche Kompetenz und professionelle Organisationskapazitäten garantieren qualitätsorientierte Dienstleistungen.

Bereits bei der **AVOS**-Gründung vor 45 Jahren stand gesundheitsförderndes Wirken im Bundesland Salzburg im Handlungsfokus des Ärzteteams rund um Initiator Dr. Franz Kainberger. Der **AVOS**-Verein ist als Alleingesellschafter für die gemeinnützige **AVOS GmbH** und die **AMD GmbH** verantwortlich. Geleitet werden die beiden Gesellschaften von der Geschäftsführung, bestehend aus Mag. Angelika Bukovski MiM und Mag. Stefan Huber. Der Vereinsvorstand rund um den Vorsitzenden Dr. Peter Kowatsch besteht aus 13 Ärzten, die aus unterschiedlichen Bereichen des Gesundheitssektors stammen. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: [**www.avos.at**](http://www.avos.at)