



Alters- und Pflegeheim
Kühlewil



Stadt Bern

Informationen aus dem
Alters- und Pflegeheim Kühlewil
www.kuehlewil.ch
Nr. 28 5/2018

Voilà

Fondue zieht Fäden

«Vor Viola» der neue kulinarische Treffpunkt der Bewohner im Alters- und Pflegeheim Kühlewil.



Aus einer Notsituation wurde eine Tugend, wie man so schön zu sagen pflegt. Letzten Herbst wollten wir Pizza frisch von Toni's Bäckerei auf der Rampe anbieten. Aber zum geplanten Zeitpunkt wechselte das Wetter auf regnerisch und kalt. So entwarfen wir subito Plan B und servierten die Pizza frisch aus der Bäckerei «vor Viola».

Flinke und geschickte Hände wandelten diesen leerstehenden Raum in ein italienisches Restaurant um und wir servierten 4 Tage lang Pizzen, Vino und Desserts. Inzwischen fanden weitere kulinarische Aktionen für unsere Bewohner «vor Viola» statt: Raclette, Fondue, Öpfelchüchli-Nachmittage und das top erfolgreiche à la Carte Essen. Über das à la Carte Essen werden wir zu einem späteren Zeitpunkt nochmals genauer berichten. Lernende werden die Gäste dazu noch interviewen und denn gelungen Anlass – heute sagt man Event – in dieser Zeitung dokumentieren.

Seite 2 ▶

Voilà!



Liebe Leserin, lieber Leser

Die aktuelle Ausgabe unseres Voilà beschäftigt sich ausschliesslich mit dem Thema Essen. Uns ist es ein Anliegen, unseren Bewohnerinnen und

Bewohner tagtäglich ein attraktives und gesundes Angebot anzubieten.

In der Küche hat sich in den letzten Monaten einiges verändert, es wurden Workshops zum Thema Care-Gastronomie durchgeführt, viele neue Angebote wurden in Zusammenarbeit mit den Bewohnenden entwickelt. Ein Göttssystem wurde eingeführt. Jede Abteilung hat nun einen Mitarbeitenden der Küche zugeteilt, der für das Wohl seiner Gäste zuständig ist.

Die Lernenden aus der Küche sind mit einem Projekt beschäftigt, welches die Verschwendung von Lebensmitteln zum Thema hat.

Ich wünsche ihnen viel Freude beim der Auseinandersetzung mit diesem spannenden Thema.

*Pierre Steiner
Heimleiter*

von Seite 1 ▶

Fondue «Vor Viola»

Wer kennt es nicht das beliebte Käsefondue – die heisse Verführung in «Käsegestalt» macht jedes Essen zu einem gesellschaftlichen Ereignis.

Wenn das aufgespiesste tägige Brot oder gar ein Stück «Gschwellti» sich mit der köstlichen dampfenden Käsemasse überzieht ist die Welt in wieder in Ordnung.

Am 6. Februar war es wieder soweit – «FIGUGEGL» war angesagt, das Care Gastronomie Team lud zum zweiten Mal zum Käse-Fondue ein. Unterwartet schnell waren die 60 Plätze «Vor Viola» ausverkauft. Die Tische wurden von den Lernenden Hauswirtschaft schön und sorgfältig gedeckt. In der Küche wurden

Fondue und Tee (Kräutertee mit wenig Kümmel und Fenchel gewürzt – wegen der Verdauung), Knoblauch geschält und fein gehackt. In einer riesigen Kasserolle wird der Käse mit dem Most – Weingemisch zum Schmelzen gebracht. Nachgebunden mit feinstem Kirschwasser und Stärkemehl, Weissbrotwürfel geschnitten. Schon waren alle Plätze «Vor Viola» besetzt, Tee eingeschenkt, die Rechauds angezündet. Das Einsetzen der Caquelons konnte beginnen. Die Bewohner waren mit Gabel, mundgerechten Brotstücken und kleinen Gschwellten bewaffnet und freuten sich auf den Fondue – Genuss!

Mitarbeiter aus Pflege, Hauswirtschaft und Küche halfen den Bewohnern beim «Brot-in-den Käse dünken»,

sassen mit ihnen zusammen am Tisch, diskutierten und frönten der Geselligkeit.

Kulinarische Köstlichkeiten verbindet Menschen – wie das Fondue Fäden zieht, das Caquelon mit dem Brot und der Gabel verbindet so will die Küche des APK die Bewohner mit- und untereinander verbinden. An einem anderen Ort Möglichkeiten bieten – eben «Vor Viola» sich mit anderen Menschen zu treffen, zu geniessen und verweilen.

In Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern der Aktivierung, Ideen von Pflegepersonal, Gehörtem von Heimbewohner entsteht gerade eine kulinarische Jahresagenda.

Das «No Food Waste Projekt» der Küche



Liebe Leserinnen und Leser

Seit einigen Monaten ist Food Waste ein grosses Thema in unsere Küche. Wir haben alle an einem Vortrag von Mirko Buri, einem ausgewiesenen Fachmann in Sachen Vermeidung von Lebensmittelabfällen, teilgenommen. Mit «Food Waste», sind vermeidbare Lebensmittelabfälle und die Verschwendung von Lebensmitteln gemeint. Food Waste ist nicht nur für unsere Umwelt schlecht, sondern auch für unsere Finanzen. Alles was

weggeworfen wird, ist weggeworfenes Geld. Wenn wir Lebensmittel wegwerfen, verlieren wir damit aber nicht nur Geld, sondern auch unsere lebensnotwendigen Ressourcen wie den Boden, das Wasser usw.

Unsere Priorität im Heim bleiben natürlich die Bewohner sowie die Mitarbeiter im Restaurant. Das Küchenteam ist überzeugt davon, dass wir Ihnen eine gute Verpflegung anbieten können und einen Beitrag an der Umwelt leisten können. Damit dies von der Theorie zur Praxis wird, haben wir verschiedene Massnahmen getroffen. In der Küche wird nun genau abgewogen, was produziert wird. So sehen wir am Nachmittag genau, was und wie viel überproduziert wurde und können die Produktionsmengen anpassen und ändern. Die Essensreste, die von den verschiedenen Wohngruppen zurückkommen, werden in der Abwaschküche nach jeder Mahlzeit abgewogen und in

dafür vorgesehene Listen eingetragen. Je nachdem, wie viele Essensreste zurückkommen werden auch die Portionengrössen auf den Bewohnerkarten angepasst.

In der Küche wurde neu ein Götti-System eingeführt. Es geht darum, dass für jede Wohngruppe ein Mitarbeiter zuständig ist. Wir fragen nach den Portionengrössen, sowie ob das Essen gut war und was wir in Zukunft ändern sollen. Dieses System ermöglicht uns, die Bewohner besser kennenzulernen und ihre Wünsche persönlich aufzunehmen. Damit können wir auch sicher sein, dass das Food Waste Projekt keinen Einfluss auf ihre Portionengrösse nimmt und sie somit nicht Hunger haben müssen.

Im Restaurant haben wir eine Umfrage gemacht, welche sehr aufschlussreich war. Für Ihre ehrlichen Meinungen und vielseitigen Ideen danken wir Ihnen! Durch diese Umfrage konnten wir das

Impressionen Fondue-Essen

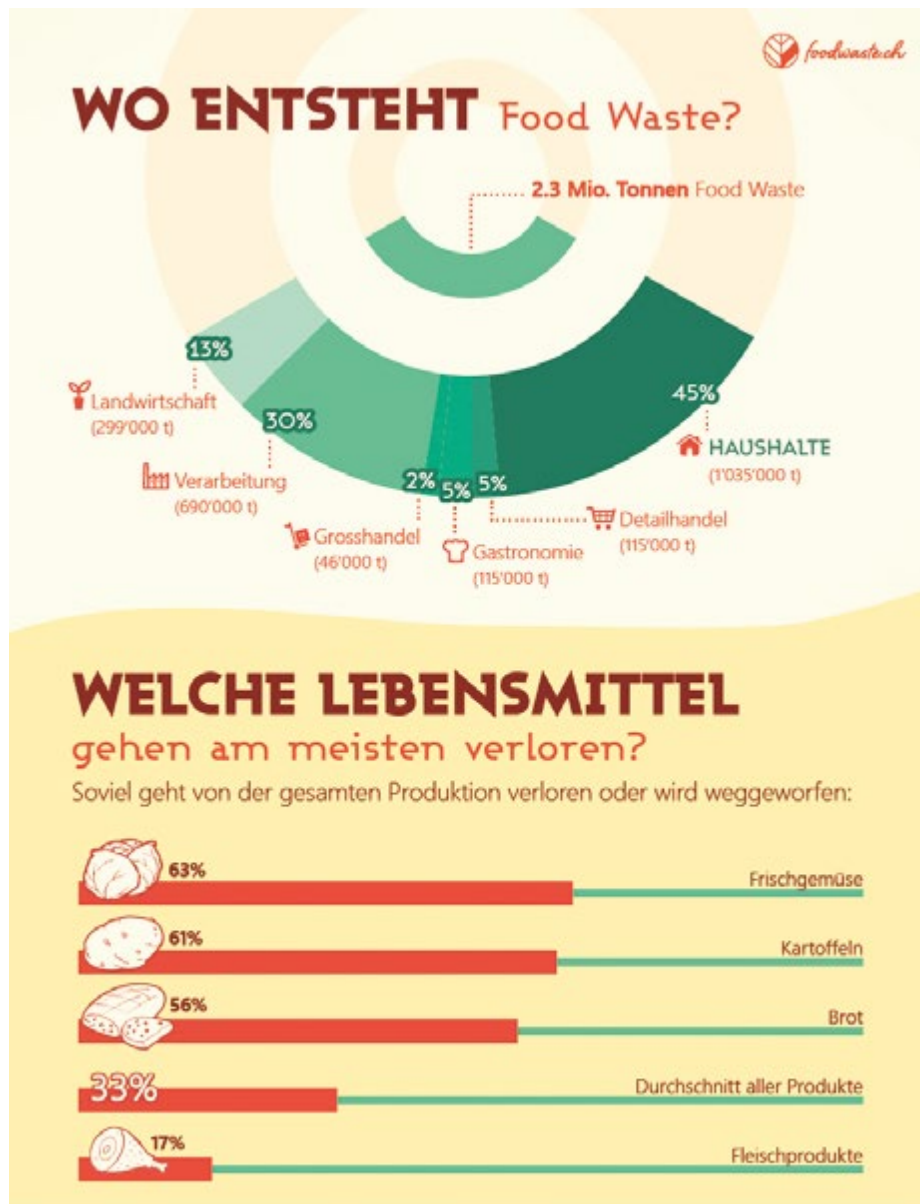


Interesse an unserem Projekt abschätzen und wie der Standpunkt zu allfälligen neuen Massnahmen ist. Der Umfrage angepasst, versuchen wir nun Massnahmen umzusetzen und hoffen auf akzeptierte und praktikable Lösungen. Im Restaurant wird nun täglich aufgeschrieben, wie viele Portionen vom jeweiligen Menu verkauft werden. Daraus ziehen wir einen Durchschnitt, den wir in die Produktionsmengen miteinbeziehen. Am Wochenende und manchmal während der Woche haben wir diese Produktionsmengen bereits reduziert, womit Resten vermieden werden. Falls es zu wenig vom Menu gibt, produzieren wir dies wenn immer möglich frisch nach. Sonst gibt es immer ein Alternativmenu, das zur Verfügung steht.

Zum Beispiel ein Menu vom Vortag, welches fachgerecht und nach geltenden Hygienerichtlinien gelagert wurde. So kann auch einwandfreies Essen, welches durch Überproduktion (die leider nicht ganz zu vermeiden ist), optimal verwertet werden. Wir werden fleissig an unserem Food Waste Projekt weiterarbeiten, damit möglichst wenig vermeidbarer Lebensmittelabfall entsteht.

Uns ist bewusst, dass nicht alles von Heute auf Morgen verändert werden kann. Damit dies funktioniert braucht es viel Zeit und gute Zusammenarbeit, worauf wir hinarbeiten.

Freundliche Grüsse
Ihr Küchen-Team



Öffentliche Veranstaltungen

Die Veranstaltungen und aktuelle Termine sind auf unserer Webseite aufgeschaltet.
www.kuehlewil.ch



Wir durften mit den Bewohnern das Spiel, YB gegen Lausanne besuchen. Es war ein sehr gelungener und interessanter Nachmittag mit vielen Emotionen. Wir danken ganz herzlich dem Rotary Club Bern und den Young Boys für die Einladung und ihre grosszügige Unterstützung.

Leiter Aktivierung,
Peter Frieden

Öffnungszeiten:

Kultur und Therapie

Mo bis Fr 08.00–12.00 Uhr / 13.00–16.45 Uhr

Atelier

Mo bis Di + Do bis Fr (für Bewohnerinnen und Bewohner)
09.00–11.00 Uhr / 13.00–15.30 Uhr

Falls Sie Interesse haben, an einer Veranstaltung wie z. B. beim Tanznachmittag oder bei einem Auftritt von einem Jodelchörli dabei zu sein, informieren Sie sich auf unserer Webseite oder fragen Sie beim Empfang nach dem Programm.

Änderungen bleiben vorbehalten. Bitte erkundigen Sie sich auf unserer Webseite: www.kuehlewil.ch oder rufen Sie uns an: Telefon 031 960 31 11.

Restaurant



Warme und kalte Getränke,
frische Gipfeli und Brötchen,
Sandwiches, Kioskartikel, Glacen,
Patisserie, usw.

Montag bis Freitag
09.00–17.00 Uhr

Samstag und Sonntag
11.00–17.00 Uhr

Warme Küche: Verschiedene Mittagsmenüs und Salatbuffet

Montag bis Sonntag
11.15–13.00 Uhr

Öffnungszeiten Bäckerei:

6.30–12.00 Uhr,
13.30–16.00 Uhr

Am 1. September gibt es
ein Kühlerwiler-Sommerfest.
Weitere Daten finden Sie auf
der Homepage.

Besuchen Sie
unser Restaurant
und lassen Sie
sich verwöhnen
von unseren
Angeboten.

Gärtnerei

Wo Blumen blühen, lächelt die Welt.
Wir beraten Sie gerne!

Jeweils Dienstag und Freitag
10.00–12.00 Uhr, 13.00–16.30 Uhr
Auskünfte/Bestellungen 031 960 31 35



P.P.
CH – 3086 Englisberg
Post CH AG

Persönlich

Aus Erfahrung klüger



Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef und
Diplom-Gerontologe

Als gelernter Koch, Diätkoch und eidgenössisch diplomierter Küchenchef in diversen Altersheimen, ebenso als Heimleiter, diplomierter Gerontologe und diplomierter Coach / Berater HEB kennt Markus Biedermann die Gastronomie und die Alterspflege aus langjähriger Praxis. Es war nicht zuletzt die Erfahrung liebloser Essenszubereitung und uninspirierter Resteverwertung, die am Anfang seiner neuen Heimküche stand. Für seine Innovationen und sein Engagement für Alzheimer Patienten wurde er in Deutschland und in der Schweiz mehrfach ausgezeichnet.

Markus Biedermann hat, im Kühlewil, in den letzten Monaten die Gastronomie begleitet. Viele Vorschläge und Kreationen von ihm, haben der Heimgastronomie eine bessere Qualität und einzigartige Note verliehen.

Gerne schicken wir auch Ihnen das
«Voilà» zu! Senden Sie uns einfach
Ihre Adresse an: Voilà, Alters- und
Pflegeheim Kühlewil, Kühlewilstrasse 2,
3086 Englisberg oder: voila@kuehlewil.ch