

Der bisherige Lehrgang «Heimköchin/Heimkoch» wird erweitert auf alle Bereiche

## Ein neues Bewusstsein für die Bedeutung der Küche

Neu bilden sich Heim-Köchinnen und -Köche nicht mehr nur für den Altersbereich weiter, sondern auch für die Bereiche Kinder und Jugendliche und Erwachsene mit Behinderung. Viel länger dauert die Ausbildung gar nicht, aber sie bringt wichtiges Zusatzwissen punkto Interdisziplinarität.

Von Claudia Weiss

Der Heimkoch-Lehrgang entwickelt sich weiter. Neu heisst die Weiterbildung «Branchenzertifikat Koch/Köchin in sozialen Institutionen». Sie startet diesen Sommer und ist wichtiger denn je. Und zwar nicht nur für Alterszentren, sondern auch für Institutionen für Kinder und Jugendliche und für jene für Menschen mit Behinderung.

Wer sich künftig auf das Branchenzertifikat vorbereitet, lernt deshalb zusätzlich zu allem Wissen aus dem Altersbereich – von Ernährung und Kostformen bis zur vernetzten Betriebsorganisation – auch Wichtiges zu den Ernährungsthemen aus den Bereichen Kinder und Jugendliche sowie Menschen mit Behinderung. Damit sind die künftigen Absolventinnen und Absolventen dieses Kurses gut gerüstet für die Arbeit in allen sozialen Institutionen. «Die so zertifizierten Köchinnen und Köche können in ihren Betrieben Nachhaltigkeit und Lebensqualität bieten, und zwar für alle Menschen, sozusagen von Kindesbeinen an bis ins hohe Alter», fasst Christoph Roos, Bildungsbeauftragter Gastronomie von Curaviva Schweiz, zusammen.

Der neue Lehrgang sei nicht komplett neu, erklärt Roos, die Themen seien jedoch neu abgestimmt, erweitert und ergänzt worden: «Damit wird das Fachwissen breiter abgestützt.» Für

den Bereich Kinder und Jugendliche beispielsweise geht es auch um entwicklungspsychologische Hintergründe: «Kinder entdecken das Essen im besten Fall auf eine lustvolle Weise», erklärt Roos. Das bilde sozusagen den Anfang einer jeden Essbiografie, die ja dann in der Altersernährung wieder sehr aktuell werde. «Auf der anderen Seite ist aber auch der Einblick ins Thema der Essstörungen wichtig.»

### Vielschichtige Bedürfnisse im Bereich Behinderung

Im Bereich Menschen mit Behinderung wiederum geht es um die ganz unterschiedlichen Formen von körperlichen, psychischen und geistigen Einschränkungen – und letzten Endes um deren Bezug im Kontext einer gesundheitsfördernden Ernährung. «Hier begegnen wir vielschichtigen Bedürfnissen, die nach ganz unterschiedlichen und oftmals auch nach individuell abgestimmten Lösungen fragen.» Menschen mit Bewegungsmangel aufgrund ihrer körperlichen Beeinträchtigung beispielsweise haben meist auch ein träges Verdauungssystem

und/oder Magen-Darm-Beschwerden. «Das stellt Ansprüche an die Wahl der Lebensmittel und deren Zubereitung», erklärt Ausbildungsleiter Roos. Zudem müsse die Medikationssituation und ihre mögliche Wirkung hinsichtlich Verfügbarkeit, Verwertung und Wirkung der Nährstoffe angeschaut werden. «Und fast am allerwichtigsten ist die Motivation der Betroffenen durch die Mitbestimmung und die Partizipation rund um das Thema Essen und Ernährung.»

Der mit all diesen Themen erweiterte Kurs dauert einen Tag länger, also 22 statt wie bisher 21 Tage, und die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden sehr praxisnah und persönlich betreut. «Kochen können alle längst, einige haben sogar schon eine zusätzliche Ausbildung zum Diätkoch, zur Diätköchin

>>

«Was sie in dieser Ausbildung lernen, ist die Rollenfindung, der Bewusstseinsprozess.»

absolviert», erklärt Christoph Roos. «Was sie in dieser Weiterbildung lernen, ist die Rollenfindung, der Bewusstseinsprozess.» Das bedeutet, sie müssen sich genau überlegen: «Was mache ich in dieser Küche?» Und, ganz wichtig: Sie müssen die Bedeutung der Küche für eine Institution kennen, den Einbezug der Erlebniswelten der Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch der anderen Professionen: Ernährung habe oft auch eine therapeutische Bedeutung, erklärt Roos. «Wer aus der klassischen Gastronomie kommt, erkennt diese Dimension erst im Alltag einer Institution.» Damit dieser Lernprozess permanent stattfinden kann, ist der Aufbau als in sich klug vernetzte und durchgehende Weiterbildung ausgelegt – das Gelernte soll nicht modular abgehakt und allenfalls wieder vergessen werden, sondern laufend im Bewusstsein bleiben, und immer wieder durch neues Wissen und erweiterte Perspektiven stimuliert werden.

**Das bedeutet, sie müssen sich genau überlegen: «Was mache ich in dieser Küche?»**

### Zentral ist interdisziplinäre Vernetzung

Eines der zentralen Elemente ist die interdisziplinäre Vernetzung, diese enge Zusammenarbeit aller Bereiche einer Institution – besonders zwischen Küche und Pflege. «Diese wird immer wichtiger und kommt dementsprechend in allen Fachprojekten, die im letzten Lehrgang, aber auch in denen davor

eingereicht worden sind, in irgendeiner Form zum Tragen», sagt Christoph Roos. Themen wie «Freude am Essen trotz Beeinträchtigung», «Zwischenverpflegung für demenzerkrankte und mangelernährte Personen» und «Bewohner/innen-Rat: Worte sind Brücken zwischen den Menschen» wurden behandelt. Alle haben auch die Interdisziplinarität im Fokus.

Als Lernkontrolle für diese Weiterbildung dienen anstelle einer einzelnen Abschlussprüfung drei gleichwertige Kompetenznachweise. Nebst der Führungsarbeit und der Facharbeit gehört ein Perspektivenwechsel dazu: ein Besuch auf einer Abteilung,

der das gegenseitige Verständnis zwischen den Küchenteams und den Pflegeteams fördert, mit einer anschliessend vertieften schriftlichen Reflexion zur eigenen Rolle und zu fachlichen Fragestellungen der besuchten Abteilung. «Diese Interdisziplinarität ist sehr wichtig», sagt Christoph Roos: «Sie ist letztlich der Garant für die vielzitierte Lebensqualität der Bewohnenden.»

### Zukunftsweisendes Thema «Geschulte Mitarbeitende»

Wie viel die interdisziplinäre Zusammenarbeit im Alltag tatsächlich bringt, stellte beispielsweise Patrick Klare, ausgebildeter Diätkoch, Leiter Küche im Alterszentrum «Im Brüel» in Aesch BL, fest. Er hat seine Zusatzausbildung noch mit der Bezeichnung «Heimkoch» abgeschlossen, ist aber bereits auf die Zukunft eingestellt: Als Thema für seine Weiterbildung hat er sich «Geschulte Mitarbeitende zum Wohle der Bewohnenden» vorgenommen. Er nahm Essbiografien unter die Lupe, organisierte interdisziplinäre Mitarbeiterschulungen, verfeinerte die Listen für die Eintrittsgespräche, beobachtete die interne Kommunikation und förderte die Küchencrew, indem er ihr neue Zuständigkeiten ermöglichte. Das Ganze hatte zum Ziel, die Zusammenarbeit zwischen Küche und Abteilung sowie die Lebensqualität der insgesamt 124 Bewohnenden zu verbessern. Klare hatte festgestellt, dass die Verantwortlichen der Pflege manchmal beim Aufnehmen der besonderen Bedürfnisse, Diätanforderungen oder Allergien nicht exakt die treffenden Fragen stellen können und deshalb die Angaben für die Küche zu ungenau sind. Mit dem Ende der Kontaktbeschränkungen werden deshalb künftig die Mitarbeitenden des Küchenteams die Essbiografie neu Eintretender persönlich erfragen, und zwar mit einer um zusätzliche Kästchen erweiterten Liste. Dadurch ergebe sich ein deutlicheres Bild: «So können wir viel genauer feststellen, ob beispielsweise jemand generell auf Tomaten allergisch ist oder diese allenfalls in Form von Ketchup doch verträgt», erklärt Klare.

Besonders seinen Perspektivenwechsel auf der Abteilung bewertet er als äusserst lehrreich: Fasziniert habe er beobachtet, wie intensiv sich



Diätkoch Luca Gutekunst (links) und Patrick Klare, Leiter Küche, Diätkoch und Lehrgangsabsolvent: Die neuen Abläufe funktionieren gut. Foto: AZ Im Brüel

die Pflegefachleute auf die demenzkranken Bewohnerinnen und Bewohner einliessen. «Ich hatte bis dahin den Aufwand der Essenseinnahme stark unterschätzt», sagt er heute. Dabei habe er als ausgebildeter Diätkoch das Gefühl gehabt, bereits gut zu wissen, was von ihm verlangt werde. «Aber erst als ich sah, wie Schluckschwierigkeiten, Mobilitätsprobleme und Demenz sich im Alltag auswirken, wurde mir richtig klar, warum es so wichtig ist, ob Mahlzeiten kleingeschnitten, als Fingerfood oder Schaumkost zubereitet werden.» Mit einer Schulung für neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter holt Patrick Klare umgekehrt auch alle von der Pflege von Anfang an ins Boot, damit sie ihrerseits alles Wichtige rund um Allergene oder Kostformen kennenlernen.



Küchenchef Christian Martin (links) mit Koch und Lehrgangabsolvent Yannick Ott:  
Die mobile Küchenstation ist ein grosser Hit im ganzen Haus.

Foto: Betagtenzentrum Lindenrain

### Angepasste Prozesse funktionierten erstaunlich schnell

Überrascht hat ihn während seines Weiterbildungsjahres eine Komponente, an die er vorher gar nicht gedacht hatte: «Ich realisierte erst während meiner Arbeit, dass mein Küchenteam längst gerne mehr Verantwortung übernommen hätte.» Flugs passte der Koch ein paar Prozesse an und staunte, wie schnell das im Alltag funktionierte und wie begeistert sich alle beteiligten. Auch im Zusammenspiel mit der Pflege auf der Abteilung merkte er schnell, dass der Aufwand für eine enge Zusammenarbeit gar nicht allzu gross, aber lohnend ist: Nach dem Mittagessen veranstaltet er jeweils eine dreiminütige Kurzbesprechung darüber, was gut gelaufen ist und was sich noch verbessern lässt. Da sich Küche und Pflege ohnehin dreimal pro Woche zum Austausch treffen, lassen sich zusätzliche Themen regelmässig aufarbeiten. Der Aufwand, sagt Patrick Klare, sei sehr überschaubar – «ein paar zusätzliche Minuten fallen nicht ins Gewicht, bringen aber einen grossen Effekt». Der Effekt von Patrick Klare Arbeit auf die Abläufe im Haus ist

für Roman Burkard, Leiter Hotellerie des Alterszentrums, bereits jetzt gut feststellbar: «Die interdisziplinäre Zusammenarbeit hat sich stark verbessert», findet er. Beispielsweise habe sich schon früh gezeigt, dass bestimmte Aufgabenverteilungen in bestehenden Prozessen nicht mehr zeitgemäss waren: «Aufgaben, die bisher von der Pflege ausgeführt worden waren, hat deshalb neu das Küchenteam übernommen, eben beispielsweise die Aufnahme der Essbiografie.» Dies sichere eine reibungslose Biografie ohne Missverständnisse, und auf der anderen Seite könne dank der neu eingeführten Schulung auch das Pflegepersonal besser auf die Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner eingehen.

Burkard freut besonders, dass das Projekt dieser Schulung «sehr nachhaltig» sei: «Sie findet regen Anklang und wird sehr gut angenommen.» Hilfreich sei auch das

Nachschlagewerk «Ernährungsrichtlinien», das Patrick Klare in Zusammenarbeit mit dem Diätkoch eigens erstellt hat: «Dieses ist in unserem betriebsinternen Betriebshandbuch abgelegt und für alle Mitarbeitenden jederzeit frei zugänglich.» Wie wichtig Klare Weiterbildung für die Institution sei, sagt Burkard, habe sich darin gezeigt, dass sich die Zusammenarbeit der Teams sichtbar weiterentwickelte. Auch er als Leiter Hotellerie habe indirekt vom internen Gruppenaustausch der Weiterbildungsklasse profitieren können: «Dieser Austausch hat

**Der Effekt auf die Abläufe ist bereits jetzt gut feststellbar, die Zusammenarbeit hat sich verbessert.**

>>

## Neues Branchenzertifikat

Der neue Lehrgang «Branchenzertifikat Koch/Köchin in sozialen Institutionen» **startet erstmals am 17. August 2021.** Er dauert neu 22 Tage und schliesst am 30. September 2022 ab. **Anmeldung und Auskunft:** [c.roos@curaviva.ch](mailto:c.roos@curaviva.ch) oder auf der Seite <https://bit.ly/BZKochSozialeInstitution>

aufgezeigt, was andere Heime besser oder anders machen, sodass alle voneinander profitieren konnten.»

### Themen von «Basale Stimulation» bis «Wunschkost»

Eine engere Zusammenarbeit der Teams und ein wechselseitiger Gewinn – so positiv lauten auch die Erfahrungen, die Yannick Ott macht. Der Koch des Betagtenzentrums Lindenrain Triengen LU hat ebenfalls diesen Februar abgeschlossen und in seiner Facharbeit unter dem Titel «Kochen auf den Stationen für Menschen mit Demenz» die Themen «Basale Stimulation», «Wunschkost», «Ernährung als interdisziplinäres Thema mit der Pflege» und «Essbiografie» aufgegriffen.

Einmal pro Woche, jeweils am Dienstag, zieht Ott mit seiner mobilen Küche abwechslungsweise auf einen der drei Stöcke und kocht gemeinsam mit den insgesamt 57 Bewohnerinnen und Bewohnern. Diese, die meisten an einer mittleren bis schweren Demenz erkrankt, rüsten Gemüse, lassen sich das Menü erklären oder stellen sich auch mal selber an den Herd. Für seine Arbeit stellte sich Ott die Fragen: «Wie kann man individuell auf die Essgewohnheiten der Bewohner mit Demenz eingehen?», «Wie kann basale Stimulation auf den Stationen verbessert werden?» und, ganz grundsätzlich: «Welche Vorlieben haben Menschen mit Demenz?» Darauf aufbauend erarbeitete er in Zusammenarbeit mit Küchenchef Christian Martin sein Konzept, überlegte, was sich überhaupt als Menu eignet, was sich einfach zubereiten lässt – und auch, was am Ende gut schluckbar ist.

Das alles herauszufüttern sei nicht immer einfach, sagt er, auch wenn er in den vier Jahren im Lindenrain die Bewohnenden und ihre Vorlieben gut kennengelernt habe und wisse, was er ihnen zutrauen könne: «Trotzdem ist es schwierig herauszufinden, wie sie gut helfen können, besonders da ihre Tagesform sehr unterschiedlich ist», sagt er. Aber im Lauf seiner Arbeit ist ihm das gut gelungen: «Es geht vor allem ums Hineindenken und ist eine Übungssache.» Das Feedback der Pflege hilft ihm jeweils, noch genauer hinzuschauen und Schritte zu überdenken. Daher ist das Konzept der mobilen Küche für alle hilfreich: Die Küchencrew sieht so eins zu eins die Probleme der Leute auf der Abteilung, und durch den nahen Austausch profitiert auch das Pflorgeteam.

### Wenn der Wirt plötzlich ins Erinnern kommt

Die Begeisterung der Bewohnerinnen und Bewohner gibt Yannick Ott recht: «Es ist schön zu sehen, wie sie sich schon auf den Koch-Dienstag freuen, wie sie eifrig mithelfen und wie beispielsweise ein früherer Wirt plötzlich ins Erinnern kommt und von früher zu erzählen beginnt», sagt er. Auch Zentrums-

leiterin Silvia Schaller-Bass ist begeistert: «Das Kochen auf den Stationen bringt gleich drei grosse Vorteile: Es ist basale Stimulation pur, es fördert die Interdisziplinarität, und es bewirkt, dass die Menschen wieder Geschmack und Freude am Essen finden.»

### «Weit mehr als einfach Kochen»

Es sei richtig schön zu sehen, wie die Leute den Duft von Angebratenem geniessen und aufleben, wenn Yannick Ott mit der Pfanne bei jedem vorbeigehe: «Das ist weit mehr als einfach Kochen.»

Sie hat schon öfter beobachtet, wie anregend die gemeinsame Tätigkeit und die vielfältigen Gerüche wirken, hat gesehen, dass Leute, die anfangs passiv dasassen, plötzlich ins Plaudern

kamen. «Das gemeinsame Kochen auf dem Stock hat einen wichtigen therapeutischen Hintergrund», sagt sie. Die Bewohnerinnen und Bewohner seien viel entspannter auf ihrem Stock, während beispielsweise im Speisesaal viele überfordert seien von den vielen Leuten, dem Klappern von Geschirr und Besteck, und dann ihr Essen ratlos wegschieben.

Das anregende gemeinsame Kochen hingegen sei gewinnbringend für alle: «Die Bewohnerinnen und Bewohner geniessen es sichtlich, und die Zusammenarbeit zwischen Küchenteam und Pflorgeteam hat sich völlig geändert, alle verstehen einander jetzt viel besser.»

Das anregende gemeinsame Kochen hingegen sei gewinnbringend für alle: «Die Bewohnerinnen und Bewohner geniessen es sichtlich, und die Zusammenarbeit zwischen Küchenteam und Pflorgeteam hat sich völlig geändert, alle verstehen einander jetzt viel besser.»

### Ein solches Projekt erfordert Ressourcen, aber es lohnt sich

Das Projekt soll auch nach Otts Abschluss unbedingt weiterleben, sagt Silvia Schaller-Bass: «Die mobile Küche bleibt ein fester Bestandteil unserer Arbeit, wir haben sie in unser Demenzkonzept integriert und werden den Erfolg regelmässig auswerten.» Zwar seien für ein solches Projekt Ressourcen erforderlich, das müsse man sich vorher bewusst sein: für die passende Einrichtung der mobilen Küche selbst, dann auch personelle Ressourcen für die Durchführung. «Aber es lohnt sich, gehört zu einem lebendigen Demenzkonzept.»

Christoph Roos, Bildungsverantwortlicher Gastronomie und Ausbilder FA, ist selber Koch und diplomierter Restaurateur-Hotelier HF und hat 30 Jahre Erfahrung in der klassischen Gastronomie sowie in sozialen Institutionen. Er weiss, was von den künftigen Köchinnen und Köchen in sozialen Institutionen gefordert wird, und freut sich daher über die vielen richtungsweisenden Arbeiten – und auf den erweiterten Lehrgang: «Ausgebildete Heimköchinnen und Heimköche haben konkrete fachliche und soziale Kompetenzen, und sie kochen mit Haltung und Bewusstsein», sagt er. «Und im neuen Lehrgang werden wir hier nochmals etwas umfassender.» ●



«Ausgebildete Heimköche und Heimköchinnen kochen mit Haltung und Bewusstsein. Mit dem neuen Lehrgang noch umfassender.»

Christoph Roos,  
Bildungsverantwortlicher  
Gastronomie bei  
Curaviva Schweiz.

«Heimköchinnen und Heimköche haben konkrete fachliche und soziale Kompetenzen.»