



KÜCHEN EXPRESS

Wollmatt

1. Ziele und Aufgaben des «Küchen-Express»

- Die basale Stimulation (Stimulation durch Gerüche und Düfte) soll in unserer Institution verstärkt werden
- Unsere Bewohnerinnen und Bewohner sind der Mittelpunkt unserer Bemühungen.
- Wir möchten unseren Bewohner*innen eine Show bieten
- Qualitätsverbesserungen durch direktes und nahes Feedback
- Pflegen und Erweitern der interprofessionellen Zusammenarbeit
- Situativ auf die Fähigkeiten und Bedürfnisse der Bewohner*innen eingehen
- Präsenz der Küchencrew auf den Etagen steigern
- Durch die Stimulation und durch die Show soll der Appetit angeregt werden, Gespräche gefördert und Erinnerungen hervorgerufen werden
- Offene Kommunikation fördern

2. Sinne

Wir möchten mit dem Küchen-Express in erster Linie eine weitere basale Stimulation unserer Bewohner*innen erreichen ähnlich wie das gemeinsame Backen mit der Aktivierung. Positiver Nebeneffekt, wir stimulieren sämtliche Sinne unserer Pensionäre:

Riechen, schmecken, sehen, hören und fühlen...

3. Varianten

Variante 1

Frühstücksvariante

07:30 Uhr bis 09:00 Uhr

- Gebratener Speck
- Rührei
- Spiegelei
- Rösti
- Cipollata

Variante 2

Nachmittagsvariante 1

14:00 Uhr bis 15:30 Uhr

- Frische Crepes mit Ahornsirup
- Frische Crepes mit Konfitüre
- Frische Crepes mit Schokoladensauce
- Frische Crepes mit Zimtucker

Variante 3

Nachmittagsvariante 2 (alternative zum Abendessen)

16:00 Uhr bis 17:30 Uhr

- Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen mit Spinat, Knoblauch und Zwiebeln

Weitere Varianten folgen mit der Zeit. Es sind alle dazu eingeladen Ideen einzubringen.