

# GÄNSEBRATEN ZU WEIHNACHTEN IN PFLEGEEINRICHTUNGEN NOCH MÖGLICH?

18. Dezember 2023 Erstellt von Anja Schindhelm, Projektleiterin 'Ernährung in der Pflege'



*Die Weihnachtszeit steht vor der Tür und mit ihr kommt die Vorfreude auf Stollen und Gänsebraten. Doch sind diese festlichen Köstlichkeiten mit der aktuellen Verpflegungspauschale und bei den gestiegenen Lebensmittelpreisen in Pflegeeinrichtungen überhaupt noch bezahlbar?*

Das Team des parikom-Projekts "Ernährung in Pflegeeinrichtungen" warf einen Blick in die Praxis und besuchte das ASB-Seniorenheim „Am Schwarzholz“ in Kitzscher. Dort gab Küchenleiter Christian Hermans Einblicke in die Planungen und Herausforderungen, um den Bewohner\*innen in diesem Jahr festliche Speisen anbieten zu können.

## **Preissteigerungen: 2022 ohne Festtagsgans auf dem Speiseplan**

Wird es in diesem Jahr Stollen und Gänsebraten für die Bewohner\*innen geben? Der Küchenleiter beantwortet diese Frage mit positiver Gewissheit: „Im vergangenen Jahr sah es leider anders aus. Preissteigerungen bei Lebensmitteln sowie die Herausforderungen durch die Vogelgrippe und die gestiegenen Energiepreise zwangen uns zu Anpassungen. Der Gänsebraten war Weihnachten 2022 finanziell für die Einrichtung nicht mehr umsetzbar“, berichtet Christian Hermanns. Daher entschied sich der Küchenleiter für einen Entenbraten. Die ganzen Enten einzukaufen und zu verarbeiten, war dennoch kostenaufwendig. Die Bewohner\*innen dankten es dem Team jedoch mit zufriedenen Gesichtern und sichtbarer Festtagsstimmung.

## **Dieses Jahr wieder mit festlichen Köstlichkeiten**

Dank engagierter Lieferpartner konnte sich der Küchenleiter in diesem Jahr frühzeitig auf das Weihnachtsmenü festlegen und besser kalkulieren. Die Bewohner\*innen dürfen sich somit auf einen klassischen Gänsebraten freuen. Auch Stollen und andere Weihnachtsgebäcke wurden rechtzeitig organisiert. Trotz des knappen Budgets werden die Bewohner\*innen in diesem Jahr demnach genau

jene wunderbare Auswahl bekommen, welche es zu diesem Fest geben sollte.

## **Vorausschauend planen - regional einkaufen - Absprachen zwischen Pflege und Küche**

Doch bis sich die Bewohner\*innen an den festlichen Genüssen erfreuen können, stellten und stellen sich der Küchenleiter und sein Team einer Vielzahl an organisatorischen Herausforderungen.

„Vorausschauende Planung, ein stabiles Netzwerk an regionalen Partnern sowie die gute Absprache zwischen den Pflegekräften und der Küche sind für die erfolgreiche Umsetzung der Festtagsspeisen entscheidend“, ist Christian Hermanns überzeugt.

**Vorausschauende Planung:** Die Planungen starten theoretisch bereits im Anschluss an das Weihnachtsfest des Vorjahres und erstrecken sich bis zur finalen Festlegung der Speisepläne.

**Regionaler Einkauf:** Um sämtliche Bereiche der Versorgung während der Weihnachtszeit abzudecken, werden Großlieferanten, aber eben auch regionale Partner einbezogen. Ein Beispiel hierfür ist der Lebkuchenteig, der in diesem Jahr von einem Bäcker aus Bad Lausick stammt.

**Absprachen zwischen Küche und Pflege:** Wie bei jeder Veranstaltung oder Festlichkeit finden im ASB-Seniorenheim „Am Schwarzhof“ auch im Nachgang Auswertungen zu Organisation und Bedarf statt. Bei aktuellen Planungen wie den bevorstehenden Weihnachtsfeiern der Bewohner\*innen werden alle Mitarbeiter\*innen von Küche, Pflege, Ergotherapie und Leitung einbezogen. In den letzten Tagen vor den Veranstaltungen werden die Bedarfe jeglicher Art erneut mit allen Beteiligten besprochen. Dabei ist es auch wichtig, Rollen und Aufgaben klar zu benennen.

Insgesamt zeigt sich, dass die Umsetzung festlicher Genüsse in Pflegeeinrichtungen nicht nur kulinarisch, sondern auch organisatorisch eine Herausforderung darstellt. Durch frühzeitige Planung, regionale Kooperationen und eine enge Abstimmung zwischen den verschiedenen Abteilungen gelingt es der Pflegeeinrichtung, den Bewohner\*innen auch in diesem Jahr eine festliche und genussvolle Weihnachtszeit zu beschermen.

---

### **Kontakt:**

Anja Schindhelm

Projektleiterin ‚Ist-Stand-Erhebung zur Umsetzung ausgewogener Ernährung in der vollstationären Pflege in Sachsen‘

Tel.: 0351 - 828 71 451

E-Mail: [anja.schindhelm\(at\)parikom.de](mailto:anja.schindhelm(at)parikom.de)

---

Projekträger ist die parikom gGmbH in Kooperation mit dem Paritätischen Sachsen. Der vdek fördert gemeinsam mit den Ersatzkassen in Sachsen (TK, BARMER, DAK-Gesundheit, KKH, hkk und HEK) das Projekt über den Gesamtzeitraum.

