

Ansprechendes Essen für Alle . . .

war schon längere Zeit den Mitarbeitern der Tagesstätte ein Anliegen. Vorbei sind die Zeiten, wo man Essen zu einem Einheitsbrei vermengt und den Menschen zukommen lässt, denen, bedingt durch Schluckstörungen oder anderen Krankheiten, ein normales Essen nicht gewährleistet werden kann.

Als ein Mitarbeiter der Tagesstätte vom Smoothfood-Konzept erfuhr, war er sofort sehr angetan und stellte dies den Kollegen vor. Auch die Mitarbeiter der hauseigenen Küche, sowie Vorstand und Geschäftsführung konnten für dieses Konzept überzeugt werden. Somit wurden zeitnah die Vorkehrungen getroffen, allen Klienten mit Kau- und Schluckbeschwerden die Möglichkeit zu bieten, Essen in vollen Zügen genießen zu können.

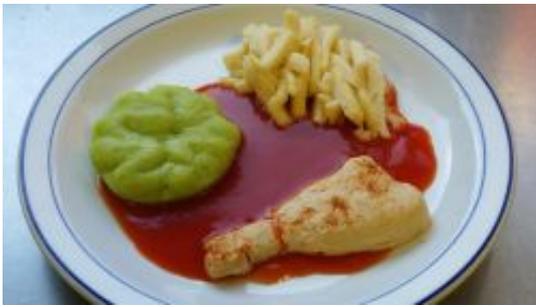
Bei der Smoothfood- Zubereitung werden rohe, gegarte, frische oder gefrorene Lebensmittel durch Schneiden, Mixen, Pürieren, Passieren oder Aufschäumen in Form gebracht. Bedingt durch diese Zubereitungsformen kann eine wahrnehmbare Steigerung der Lebensqualität der Klienten bewirkt werden.

In der Praxis konnte man recht schnell beobachten, dass die Klienten es genießen, durch den ästhetischen Anblick dieser Gerichte eine höhere und integrativere Wertschätzung zu erhalten.

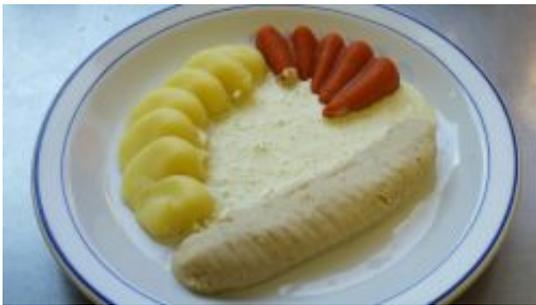
Da diese Form der Zubereitung auch ernährungstechnisch keine Wünsche offen lässt, sind wir froh, durch diesen Schritt einen weiteren Schritt der Normalisierung für alle Klienten gegangen zu sein.



Durch Passieren von Karotten, Kartoffeln, Hähnchenbrust und Petersiliensauce sowie der Zugabe eines Gelmittels werden die jeweiligen Zutaten in Silikonformen gepresst und sorgen anschließend für ein ansprechendes Äußeres, ohne den Verlust der wichtigen Nährstoffe



Hähnchenbrust mit Nudel und Romanesco in Tomatensoße



Schollenfilet mit Kartoffeln und Möhren in Dillsoße