

Ausgabe 3/2017, Thema: **Essplätze bedarfs- und bedürfnisgerecht gestalten**

Tischgäste haben Vorlieben und Abneigungen und dies nicht nur bei Speisen und Getränken. Manchmal sind es Kleinigkeiten, die dem einzelnen Tischgast wichtig sind. Dies kann die Zeitung beim Frühstück, ein großer Löffel statt eines Dessertlöffels oder auch der Platz für den Rollator in greifbarer Nähe sein. Das **untenstehende Schaubild** zeigt den Weg vom Standard, Tische einzudecken hin zum individuell gestalteten Essplatz. Mit ihm wird das personen- und situationsorientierte Handeln in der Hauswirtschaft am Beispiel Gestaltung von Essplätzen erläutert.

Dem Eindecken der Tische liegt in der Regel ein Standard zugrunde, wie ihn jede Einrichtung für sich entwickelt hat. Standards der Hauswirtschaft in Pflegeeinrichtungen berücksichtigen die Besonderheiten der Tischgastgruppe (hochaltrige) Senioren und sind auf die Gegebenheiten und Möglichkeiten der jeweiligen Einrichtung abgestimmt, wie z.B. die Anzahl und Größe der Tische, das Geschirr und die Tischwäsche. Die Bedürfnisse einzelner Tischgäste lassen sich auf dem Weg kleiner Abwandlungen des Standards unkompliziert umsetzen. Mit Bewohner/innen und Pflegenden können auf der Grundlage des Standards mögliche Varianten gut besprochen werden. Die Mitarbeiterinnen erfassen die gewünschten Besonderheiten, die beim Eindecken, Servieren und Abtragen zu berücksichtigen sind. So kann die Anforderung, eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung sicherzustellen, wie sie der DNQP-Expertenstandard „Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ fordert, umgesetzt werden.

