

## **Massnahmen bei Personelle Engpässe, erschwerte Beschaffung von LM**

---

**Ziel ist, dass in jeder Situation die Verpflegung sichergestellt ist. Dass Assistenzpersonal drei Tage die Köche ersetzen können und die Mahlzeiten gemäss Vorgaben zubereiten können.**

**Bei erhöhtem Arbeitsaufwand durch Ausfälle von MA oder erkrankten Bewohnern den Betrieb in der Küche aufrechterhalten.**

**Die Beschaffung von Lebensmitteln bei erschwerten Umständen sicherstellen**

**Dass Einsatzfähige Mitarbeiter vor Ort sind, oder dass die Mahlzeiten über Externe Catering geliefert werden.**

**Informationsfluss an MA aufrechterhalten.**

«Notfallorganisation 3 Tage»

Dass Assistenzpersonal die Mahlzeiten zubereiten können.

Es sind für drei Tage jeweils ein Mittagsmenu und ein Nachtessens Menu geplant. Alle Lebensmittel stehen, angeschrieben und in Kisten abgepackt, bereit: Im Lager, Kühlraum oder im Tiefkühlraum

Arbeiten gemäss **«Notfall Organisation für drei Tage»**

**Hoher Arbeitsaufwand wegen Ausfällen von Mitarbeitern oder kranken Bewohnern**

**Frühstück**

keine Änderungen

**Menu Planung**

**Wo sind die Menupläne zu finden: Pool-Gastronomie-Menupläne**

- Menu Angebot auf ein Menu reduzieren (Menu 1)
- Einfache Menus planen
- Auf Convenience oder Küche fertige Produkte (geschälte Gemüse etc.) zurückgreifen (Salatsauce in Einzelpackungen zu 30g, Instand-Suppen, Dessert, Saucen, Kartoffelprodukte)
- Grösseres Warenlager/ Lieferungen, Bestellwesen entlasten, weniger beanspruchte Zeit für die Warenannahme) (Kontrolle der Produkte gewährleistet)
- Keine Personalintensiven Zubereitungsarten
- Menupläne vom Vorjahr übernehmen

**Mittagessen Service**

- Ohne Abrufen, von A nach B servieren (Ev. Chef de Service delegiert Service)
- kleinere und grössere Portionen anrichten, der Service nimmt was er braucht
- Diäten im Voraus anrichten und warm stellen

## **Nachtessen**

Angebot: Ein Gericht zum Nachtessen zusätzlich Cafe complet

## **Beschaffung von LM bei erschwerten Umständen:**

### **Direkt Vermarktung, Kontakt mit**

Landwirt  
Metzgerei  
Käsereien  
Fischzüchtern  
Bäckerei

## **Lebensmittel die gut lagerbar sind:**

- H<sub>2</sub>O, 9l / Person
- Trockenfleisch
- Vollkornmehl
- Dörr- Hülsenfrüchte
- Hartkäse
- Reis, Teigwaren, Zucker, Mehl etc.

**Lieferanten**                      Lieferantenliste

**Rezepturen**                      Paulis Kitchen Solution

**Hygiene**                          Hygienekonzept, Kontrolllisten, zusätzliche Hygienemaßnahmen

## **Laufend Infos an MA beim briefing weitergeben, Checkliste führen**

## **Ersatzpersonal anfordern**

Schöpfer Gastronomie

## **Catering anfordern**

## **und trotz allem Ressourcen schonend Arbeiten**

## **Tägliche nach der Arbeit**

Auf dem Balkon durchatmen, eis rauche

Reflektieren, Lage immer ernst nehmen

nicht bagatellisieren

**und Ausserdem, die MA bei Laune halten...** Goodis... Schöggeli, einzelverpackt für  
MA....Mal ein Dankeschööön.... oder en Schnaps nach em  
Schaffe....gaad im Fall au us de Medi-Becher (-: