

# Verpflegung bei Coronavirus-Befund im AZV

## Situation

Positiver Coronavirus-Befund **bei Bewohnenden / Pensionären**

**In dieser Situation muss in jedem Fall der Kantonsarzt durch die Leitung Pflege informiert werden**

## Patient

- Entsprechendes Zimmer/Wohnung isolieren und kennzeichnen
- Zimmerservice mit Mundschutz und Einhaltung der Hygienemassnahmen (falls möglich immer gleiche Person)
- Geschirr in wasserlöslichem Sack abräumen und 2x in Abwaschmaschine am Schluss reinigen

## AZV

### Generell

- Alle Bewohner und Pensionäre essen im Zimmer oder in der Wohnung
- Der Zimmerservice erfolgt zeitlich verzögert
- Das Angebot muss ggf. eingeschränkt werden (z.B. Suppe ODER Salat, nur Fleisch ODER VEGI – kein Wochenhit)
- Für die Pensionäre werden Essenskarten analog Bewohner erstellt
- Die Speiseverteilung erfolgt via Hotellerie unter Einhaltung der Hygienemassnahmen
- Der Rückschub des Schmutzgeschirrs erfolgt via Hotellerie unter Einhaltung der Hygienemassnahmen
- Im Davinet wird 1 Wagen pro Stockwerk benötigt (Zeder, Tanne, Lärche, Föhre) sowie 2 MA zur Verteilung. Da nur 3 Wagen zur Verfügung stehend wird 1 Wagen davon 2x benötigt (Zeder).
- Im Schänzlihaus werden für die 17 Wohnungen (23 abzüglich 3 Mieter und 4 Leerstände) 2 Wagen benötigt sowie 2 MA zur Verteilung.
- Im Brunoni wird 1 Wagen pro Stockwerk benötigt (Buche, Ahorn, Birke, Linde) sowie 2 MA zur Verteilung.
- Anzahl Transportwagen: 8  
Anzahl Teller: 100  
Anzahl Wärmekern: 100

### Ablauf Zimmerservice

- Speisen werden auf Tablett mittels Transportwagen verteilt.
- Die Tablett werden komplett in der Küche mit Besteck, Geschirr und Menu bestückt (Ausnahme: Suppe wird in Thermoskanne vor dem Zimmer/Wohnung angerichtet)
- Jeder Servicemitarbeiter unterstützt beim Tablettieren seiner Tour in der Küche.
- In allen Alterswohnungen wird als Getränk ein 5dl PET abgegeben, es erfolgt kein Kaffee/Tee-Service.
- In den Bewohnerzimmern wird das Getränk im Glas ausgeschenkt, Kaffee/Tee wird nach Verteilung gefragt und von den Stationen aus serviert.
- Die Bestellaufnahme für den nächsten Tag erfolgt beim Rückschub.

### Mitarbeiter-Restaurant

Bei positivem Befund Pensionär im Schänzlihaus kann das MA Restaurant offen bleiben, da die Person besser isoliert werden kann. Bei allen anderen Fällen:

- Zur Risikominderung wird das Mitarbeiter-Restaurant geschlossen (weniger Durchmischung)
- Die Mitarbeiter essen auf den Abteilungen. Es erfolgt eine kalte Lieferung zum Aufwärmen in der Mikrowelle der Station oder Variante Sandwich.

## Situation

Positiver Coronavirus-Befund **bei Mitarbeiter Küche**

**In dieser Situation muss in jedem Fall der Kantonsarzt durch die Leitung Pflege informiert werden**

## Mitarbeiter Küche

- Betroffener Mitarbeiter isolieren / hospitalisieren
- Restliches Küchenteam:
  - Testen
  - Weiterarbeiten mit Mundschutz unter Einhaltung der Hygienemassnahmen
  - Falls einzelne Tests positiv in Normalsituation MA zu Hause in Quarantäne lassen (nicht zwingend auf Arbeitsleistung angewiesen, kann anders organisiert werden) = Risikominderung
  - Falls bereits ausserordentliche Situation (angewiesen auf Arbeitsleistung): MA müssen unter Einhaltung der Hygienemassnahmen und Mundschutz weiterarbeiten

### Zur Risikominderung bei Normalsituation:

- Die Küche wird grossflächig gereinigt und neuralgische Stellen werden desinfiziert (betrifft auch Satellitenküche)
- Backup-Mitarbeiter (Leiter Gastronomie oder MA in Ferien, Leiter Hotellerie zur Unterstützung) übernehmen Küchenleitung ad interim. Zusätzliche externe Mitarbeiter aus Gastrobetrieben (z.B. Gurten, Kursaal, Diaconis) anfragen für Unterstützung in den nächsten 1 bis 2 Wochen.
- Für die Abwaschküche werden Mitarbeitende aus anderen Abteilungen einbezogen.

## Vorbereitende Massnahmen

- Notfall-Menuplan (Mittagessen und Abendessen für 100 Personen) für 3 Tage ist vorproduziert (TK oder Sousvide). Es handelt sich um einfache Gerichte, welche unkompliziert regeneriert oder zubereitet werden können (z.B. Teigwaren kochen, Sauce ist bereits fertig). Für die Zubereitung und Koordination reicht 1 interne Fachkraft aus. Fürs Anrichten und die Logistik werden weitere Mitarbeitende aus der Hotellerie benötigt.

## Umsetzung

- Die Entscheidung, ob die ganze Institution in den Wohnungen/Zimmer gepflegt wird, erfolgt in Absprache mit dem Kantonsarzt. Zur Risikominderung wird ein Zimmerservice bevorzugt.
- Das Angebot wird entsprechend angepasst und vereinfacht, wo möglich und sinnvoll kommen Convenience-Produkte zum Einsatz.

## Mitarbeiter-Restaurant

- Zur Risikominderung wird das Mitarbeiter-Restaurant geschlossen (weniger Durchmischung)
- Die Mitarbeiter essen auf den Abteilungen. Es erfolgt eine kalte Lieferung zum Aufwärmen in der Mikrowelle der Station oder Variante Sandwich

# Notfall-Menüs

## Mittagsmenü

Gerstensuppe mit Brunoise  
Spaghetti Bolognese  
Reibkäse  
Zucchetti SV  
Cake

Spargelcremesuppe  
Rindsragout  
Kartoffelstock  
Karotten SV  
Kompott (Dose)

Bouillon Backerbsen  
Pouletcurry  
Reis mit Erbsen  
Schwarzwälderschnitte

## Abendmenü

Apfelkuchen mit Schlagrahm

Tortelloni mit Fleischfüllung  
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung  
Pestorahmsauce, Salat

Schinkengipfeli  
Chäschüechli  
Salat