

*Gastkommentar*

*Markus Biedermann, engagierter Anstifter für eine qualitätsorientierte Verpflegung alter Menschen, schreibt exklusiv für das GV-Partner-Magazin*

## Was gibt's heute noch für vier Euro?

Nicht viel: Vielleicht 3,5 Liter Benzin oder eine Schachtel Zigaretten. Zwei Glas Bier oder drei Kugeln Eis mit Sahne. Zwei Stunden Innenstadt-Parkhaus oder vier Minuten KFZ-Meister bei der Inspektion, der für vier Euro gerade einen viertel Liter Motoröl rausrückt. Doch halt: Einen alten Menschen kann man mit vier Euro 24 Stunden lang versorgen: Frühstück, Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Abendessen, Tee, Wasser und Saft. Im Durchschnitt investiert ein deutsches Pflegeheim für einen Heimbewohner pro Tag zwischen 3,50 und 4,50 Euro in die Verpflegung.

Anbieter von Dienstleistungen sind unter Druck – in Heimen und auch sonst wo. Von ihnen wird verlangt, dass sie die Kosten so gering wie möglich halten, um in der freien Marktwirtschaft wettbewerbsfähig zu bleiben. Doch wer ein bisschen nachdenkt, mag sich fragen, wie es möglich sein kann, mit 105 Euro einen ganzen Monat lang Frühstück, Mittag- und Abendessen plus sämtliche Zwischenmahlzeiten zu finanzieren und wird feststellen, dass 3,50 Euro für ein Mittagessen gar zu wenig sind. Denn nicht einmal in der freien Marktwirtschaft geht es nur darum, den Kostenaufwand möglichst gering zu halten. Die Preis-Leistungs-Relation ist ausschlaggebend. Qualität ist auch da dasjenige Kriterium, wonach man sich in erster Linie zu richten hat. Denn ein Produkt, welches zwar billig, jedoch qualitativ nichts wert ist, hat auch in der freien Marktwirtschaft keine Überlebenschancen.

Der Anspruch „warm, satt und sauber“ darf in Heimen und auch sonst wo den Anbietern von Dienstleistern nicht genügen. Kostendruck hin

oder her. Es sollte das Kriterium eines optimalen Kostenaufwandes mit dem eines zeitgemäßen Qualitätsanspruches gegenüber gestellt werden. Wenngleich sich viele Pflegeheime heute noch keine Gedanken über ihre Existenz machen müssen, weil der Anteil pflegebedürftiger Menschen steigt, so wird sich diese Situation ändern. Nur wer Leitbilder entwickelt, wer Wohlbefinden und Lebensqualität schafft und den Bewohner in den Mittelpunkt stellt, wird langfristig überleben.

In Anbetracht dieser Tatsachen erscheint es mir zuweilen wunderbar, dass trotz des herrschenden Bewusstseins, wie wichtig die Nahrungsaufnahme für die Heimbewohner ist, sich niemand dazu verpflichtet fühlt, dieses Wissen entsprechend in die Praxis umzusetzen. Keiner würde dem Essen absprechen wollen, dass es durch seine tagesstrukturierende Form und das Potenzial, die Sinne zu animieren und soziale Kontakte zu knüpfen, im Mittelpunkt der heimischen Bemühungen stehen sollte. Doch wenn es darauf ankommt, gibt es ein weitaus wichtigeres Kriterium, an welchem es sich zu messen gilt: das der Wirtschaftlichkeit. Oder deutlicher: der Sparsamkeit. So werden mit purer Selbstverständlichkeit Äpfel aus Neuseeland und Tomaten aus Marokko den einheimischen Produkten vorgezogen, da diese schlichtweg billiger sind. Viele Heime bedienen sich außerdem der Auswärtsverpflegung, was nicht nur zur Folge hat, dass das Heim auf die hauseigene Küche und damit auf die ein Zuhause symbolisierende Räumlichkeit schlechthin verzichtet, sondern auch, dass den Heimbewohnern ein Essen vorgesetzt wird, welches mindestens zwei Stunden warm gehalten wurde.



Eine Diskussion über die Komposition der Farben oder den Gehalt an Nährstoffen erübrigt sich unter solchen Umständen, bei herkömmlichen Gerichten im Allgemeinen und bei Kostformen im Besonderen. Betrachten wir all dies, verwundert es nicht weiter, dass in Altenheimen immer mehr Menschen an Unterernährung leiden.

Wer sich ernsthaft um die Lebensqualität der Heimbewohner bemüht, muss ihre Bedürfnisse und die Möglichkeiten ihrer Befriedigung ins Zentrum seiner Bemühungen stellen. Alles rund ums Essen bietet eine hervorragende Plattform dafür: Hier finden soziale Interaktionen statt, es geht um Lust, Wärme, Nähe und Geborgenheit, jeder kann mitreden und verbindet Erinnerungen und Erlebnisse damit. Es gilt, dieses Potenzial auszuloten, gesund und frisch, mit Liebe und Engagement zu kochen. Sollte dies auch fünf oder sechs Euro kosten – die Lebensqualität, die dadurch gewährleistet wird, lässt sich schwerlich durch etwas anderes wettmachen. Und was die Wirtschaftlichkeit betrifft: Kein anderer Bereich im Heim kann gleichermaßen Öffentlichkeitsarbeit machen und Werbung betreiben wie die Küche – doch dazu muss sie entsprechend Qualität leisten.