

Name der Einrichtung:

**Seniorenresidenz Zirbenland GmbH****Allgemeines zur Einrichtung**

Träger	Hubert Schiester	Bettenanzahl:56
Adresse	Wiesenweg 5, 8742 Obdach	
Website	<a href="https://seniorenresidenz-zirbenland.at/">https://seniorenresidenz-zirbenland.at/</a>	

**AnsprechpartnerIn / VernetzungspartnerIn**

Name	Gabriele Schlögl
Funktion	PDL
Kontakt	office@seniorenresidenz-zirbenland.at

**Essen und Trinken in der Einrichtung**

Ausgabesystem/e	<input type="checkbox"/> Cafeteria Line	<input checked="" type="checkbox"/> Schöpfsystem	<input checked="" type="checkbox"/> Tischgemeinschaften
	<input type="checkbox"/> Free Flow	<input type="checkbox"/> Tablettssystem	<input type="checkbox"/> Front Cooking / Show Cooking
Anzahl Menülinien	Beim Mittagessen:2		Beim Abendessen:2
Anzahl tägliche Menüs	Beim Mittagessen:65		Beim Abendessen:56
Verpflegungssystem/e	<input checked="" type="checkbox"/> Frisch- und Mischküche		<input type="checkbox"/> Tiefkühlkostsystem, zugeliefert
	<input type="checkbox"/> Cook & Chill, zugeliefert		<input checked="" type="checkbox"/> Warmverpflegung, zugeliefert
Wir beliefern auch andere Einrichtungen	<input type="checkbox"/> ja,	<input type="checkbox"/> Essen auf Rädern	<input checked="" type="checkbox"/> nein
		<input type="checkbox"/> Kinderkrippe/-garten	<input type="checkbox"/> nein, wir sind allerdings für Anfragen offen
		<input type="checkbox"/> Schule	
		<input type="checkbox"/> andere Pflegeheime	
		<input type="checkbox"/> Sonstiges	
Ideen zum Nachahmen!	Koch-und Backtage (die Bewohnerküche befindet sich direkt im Anschluss an den Speisesaal - auch die Personen die nicht mitmachen, genießen die Düfte, sehen die Abläufe). Vormittagsjause: Obst nach Saison - häufig vom Obstbauern. Jede Woche "Gesundes Joghurt mit Früchten, Nüssen, Leinöl..). 2x/Monat Vollkornbrottag. Beim Frühstück wird täglich individuell auf Wünsche eingegangen. Eisnachmittage.....		
Das wird bei uns umgesetzt und funktioniert gut			
Das zeichnet unser Haus besonders aus!	Bereits beim Einzug werden Vorlieben/Unverträglichkeiten abgefragt. Regionaler und biografischer Bezug des Speiseplans sind uns wichtig. Regelmäßige Rückmeldungen an den Lieferanten. Zusammenarbeit mit Diätologen. Mitarbeiter haben die Möglichkeit im Haus zu essen und geben ebenso Rückmeldungen		