

Rollende Kühlschränke eröffnen mehr Freiräume

Fünf Caritas-Häuser der Gesellschaft „Gepflegt in Bremen“ wollen die Logistik vereinfachen, die Wohnbereichsküche stärken – und setzen auf ein neues Verpflegungskonzept.

Von Sarah von Behren

Seit April wird in Bremer Seniorenheimen in kleinen fahrbaren Kühlschränken in die Wohnbereiche gerollt. Easyboxen heißen die Kühlschränke, die zum Verpflegungskonzept Easykitchen von apetito catering gehören. Einfacher soll damit alles werden, auch die Logistik. Martina kleine Bornhorst hat als Vorständin von fünf Caritas-Häusern der Gesellschaft „Gepflegt in Bremen“ genauso ein Konzept gesucht: „Wir wollten eine professionelle Lösung für das Ziel, die Wohnbereichsküchen zu stärken und durch Zeitersparnis die Zuwendung für unsere Bewohner:innen zu verbessern.“

Dieser Anspruch passt zur Grundidee von Easykitchen: Alles soll einfacher in der Handhabung sein, damit Essen leicht und schnell verteilt werden kann und mehr Zeit für Aufgaben zur Entlastung der Pflege bleibt. Im rollenden Kühlschrank befindet sich alles, um Bewohner über 24 Stunden komplett zu versorgen: Frühstück, gekochtes Mittagessen plus Nachtschicht, Zwischenmahlzeiten und Abendbrot. Einmal am Tag kommt ein frisch befüllter Kühlschrank in den Wohnbereich und wird gegen den vom Vortag ausgetauscht.

Für die Mitarbeitenden in den Wohnbereichsküchen ist das eine enorme Erleichterung. Nur noch einmal am Tag wird Essen geliefert, dadurch bleibt deutlich mehr Präsenzzeit in den Bereichen und für die Betreuung der Bewohner:innen. Komponenten für Frühstück oder Abendessen wie Brot, Käse, Aufschnitt oder Gemüse kommen frisch auf den Teller, weil sie durch den kleinen



Komponenten für Frühstück oder Abendessen kommen frisch auf den Teller, weil sie durch den kleinen rollenden Kühlschrank gekühlt in den Wohnbereichen auf den Verzehr warten.

Foto: apetito

rollenden Kühlschrank gekühlt in den Wohnbereichen auf den Verzehr warten. Auch das Mittagessen wird der Easybox entnommen, zubereitet und verteilt – ein sehr leichter Prozess, auch für ungelernete Mitarbeitende.

In Bremen wurde für dieses neue Verpflegungskonzept die Küche des Seniorenheims St. Michael zu einem Verteil-Zentrum umgebaut. Hier werden jeden Morgen die Easyboxen für alle Bewohner des Hauses St. Michael und des Hauses St. Franziskus befüllt. Mit Obst und Gemüse, Joghurts, Kuchen, Brot, Aufschnitt und unterschiedlichen Komponenten, die für das Mittagessen heiß ausgeteilt werden. Das Caritas-Stadtteilzentrum St. Michael hat vier Wohnbereiche mit insgesamt 76 Bewohner:innen, das Caritas-Haus St. Franziskus wird von 76 Menschen in drei Bereichen bewohnt. All diese Personen werden jetzt aus nur einer Küche heraus verpflegt, insgesamt zwölf Easyboxen sind im Einsatz.

Die Umstellung startete mit einer Umbauplanung zur Neuorganisation im Dezember 2021 für die Wohnbereichsküchen in beiden Einrichtungen und für

„Trotz Systematisierung und effizienten Abläufen kann auf die individuellen Wünsche der Bewohner weiter eingegangen werden.“

Rainer Witte, Regionalleiter
apetito Catering

die zentrale Küche als Verteilzentrum zur Belieferung aller Wohnbereiche in den Seniorenheimen St. Michael und St. Franziskus. Nach einer Umbauphase, der Reorganisation aller Arbeitsabläufe, Schulung und

Einarbeitung der Servicekräfte werden die Wohnbereiche im Caritas-Stadtteilzentrum St. Michael schon seit August 2022 im neuen Verpflegungskonzept versorgt, das zweite Haus wurde im Frühjahr 2023 umgestellt.

Neben der erhöhten Präsenz und Sichtbarkeit von Mitarbeitenden für die Bewohner:innen sind weitere wesentliche Veränderungen des neuen Verpflegungskonzepts: Verbesserung der Speisenqualität durch Minimierung der Standzeiten, direkte Wahlmöglichkeit der Bewohner:innen bei den Mahlzeiten durch einen Plattenservice und Reduktion von Lebensmittelabfällen. Viele Vorteile für die CBC Bremen, die das Konzept gerne auf weitere Häuser erweitern möchte.

„Die ersten Rückmeldungen unserer Bewohner und Bewohnerinnen sind sehr positiv“, berichtet Vorständin kleine Bornhorst. „Unsere Mitarbeitenden haben sich positiv und offen auf die Veränderung eingelassen und bekommen durch die Um-

stellung nun mehr Freiräume, können in den Wohnbereichen auch mal einen frischen Salat schnippeln oder einen Kuchen backen. Wir sind sehr froh über das neue Verpflegungskonzept.“

Ziel des Konzepts ist auch, die Wohnbereichsküchen zu stärken, die für die Gemeinschaft und den sozialen Austausch in Seniorenheimen wichtig sind. Als Lösung für die Problematik des Fachkräftemangels war zudem eine Verschlingung der Logistik gewünscht. „Trotz Systematisierung und effizienten Abläufen kann auf die individuellen Wünsche der Bewohner weiter eingegangen werden“, sagt Rainer Witte, Regionalleiter apetito catering.

Der Speiseplan wird im Sechs-Wochen-Rhythmus erstellt, um regionale Produkte und saisonale Gerichte zu berücksichtigen. Die Bewohner werden wöchentlich nach ihren Wünschen gefragt und dürfen dabei aus zwei Menülinien auswählen. Alle Kostformen können berücksichtigt werden, alle Bestellungen werden bei Bedarf an Sonderkostformen und Diäten angepasst, ebenso werden Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigt.

Das Team in Bremen ist mit der Umstellung sehr zufrieden und betont die gute Zusammenarbeit von Caritas und apetito catering. Durch intensive Kommunikation verlief die Implementierung im laufenden Verpflegungsprozess reibungslos. Und so planen die Bremer schon den nächsten Schritt: mit Easyorder soll künftig digital bestellt werden, als weiterer Schritt für eine einfache Verpflegung.

Die Autorin ist in der Unternehmenskommunikation bei apetito in Rheine tätig. Info: apetito.de, caritas-bremen.de

IN KÜRZE

Chefs Culinar feiert 100-jähriges Jubiläum

Ein hundred Jahre Foodservice-Großhandel – in diesem Jahr blickt Chefs Culinar auf eine erfolgreiche Unternehmensgeschichte zurück. Anfang 1923 gründete Josef Moll die Firma Jomo Molke-reiprodukte Großhandlung und Import GmbH in Goch, um Großküchen von Kliniken und Heimen mit Margarine, Butter, Käse und Kaffee zu beliefern. Die Belieferung dieses Marktsegmentes war und blieb bis heute prägend für Jomo, das seit 2013 unter Chefs Culinar firmiert. Heute agiert das Unternehmen nicht nur als reiner Lebensmittelgroßhändler mit umfassendem Food- und Non-food-Sortiment, sondern sieht sich auch als Dienstleister in Sachen Beratung, Consulting, Software und Weiterbildung für die Branche. Mit acht Niederlassungen und 23 Stützpunkten ist das Unternehmen deutschlandweit aufgestellt. International expandierte Chefs Culinar auch in den Niederlanden, in Polen, Dänemark und Schweden.

Menüvorschläge passend zur Spargelzeit

Die Spargelzeit nehmen die Kreativköche von Sander Gourmet zum Anlass, das Stangengemüse in vielfältiger Art zu verarbeiten und Köchen kreative saisonale Impulse für ihren Speiseplan zu liefern. So erhalten Köche eine praktische Unterstützung im Küchenalltag und erfüllen den vielfältigen Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit und Angebotsvielfalt in Form von saisonalen Speisenangeboten in Gesundheitseinrichtungen. Mit der Produktreihe „Optimahl-Vital“ werden auch die besonderen Anforderungen von Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden berücksichtigt – in Form von umfangreicher, nahrhafter Verpflegung im Bereich priorierter Kost.

Professionell reinigen

Neue Leitlinie zum Reinigungsmanagement liegt vor

Die neue Leitlinie zum Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen und Diensten ist im Lambertus-Verlag erschienen. Das Buch bietet eine Einführung in die Thematik und richtet sich an alle, die für die Reinigung in sozialen Einrichtungen verantwortlich sind, unabhängig von ihrer Berufsgruppe.

Die Neuerscheinung „Reinigen in sozialen Einrichtungen und Diensten“ legt den Fokus auf das Management der Reinigung von Gebäuden, Räumen und ihrer Ausstat-

tung in offenen, ambulanten bis stationären Einrichtungen und Diensten.

Aufgezeigt werden Überlegungen und Umsetzungen, die im Rahmen des professionellen Reinigungsmanagements in sozialen Einrichtungen und Diensten beachtet werden müssen.

Zudem steht umfangreiches Online-Material wie z. B. Hygienepläne zum Download zur Verfügung.

www.lambertus.de

Neue Waschmaschinen sind effizient und vernetzbar

Komfort und mehr Programme ab neun Kilogramm Füllgewicht

Die Wäschereimaschinen-Generation „The New Benchmark Machines“ von Miele bekommt eine neue Einstiegsklasse: Ab Sommer 2023 gibt es Waschmaschinen dieser Baureihe schon für neun bis elf Kilogramm Füllgewicht und dazu Trockner in den passenden Größen, heißt es in der Pressemitteilung. Dabei bieten diese Modelle den Bedienkomfort und die Programmvierfalt der größeren Geräte, die seit 2021 verfügbar sind.

Über ein Full-Touch-Farbdisplay lassen sich die Program-

me bedarfsgerecht anpassen. Die Bedienung ist je nach Einsatzort und Anwendung in einer umfassenden oder reduzier-

ten Darstellung möglich – in mehr als 30 Sprachen.

Auch diese Wäschereimaschinen sind für die digita-



Die neue Waschmaschine für neun bis elf Kilogramm.

Foto: Miele

miele.de