

Das Erfolgsrezept lautet anrichten statt portionieren

Das Alten- und Pflegeheim Diedorf vereinfacht die internen Prozesse, erhöht die Qualität der Mahlzeiten und schafft Ressourcen für bewohnernahe Tätigkeiten

Die Arbeit in stationären Pflegeeinrichtungen hat sich durch die Gesetzgebung der letzten Jahre verändert. Während sich die durchschnittliche Verweildauer verringert, steigt der pflegerische Aufwand deutlich. Eine erleichternde Lösung stellt hier die tablettierte Speisenversorgung dar.

Um auf die vielfältigen Herausforderungen in stationären Pflegeeinrichtungen zu reagieren, wurde im Hause apetito catering das Konzept Easytray entwickelt. Die tablettierte Speisenversorgung zu allen Mahlzeiten des Tages schafft Freiräume für die pflegerischen Tätigkeiten und sichert eine angemessene Versorgung der Bewohnerinnen und Bewohner.

Auch das Alten- und Pflegeheim Diedorf der Unternehmensgruppe Zipp-Pflegedienst konnte mit der Umsetzung von Easytray die internen Prozesse vereinfachen, die Qualität der Mahlzeiten erhöhen und Ressourcen für bewohnernahe Tätigkeiten schaffen. Durch Renteneintritt von bisherigen Pflegekräften und die weiter voranschreitende demografische Entwicklung bleibt die Personalsituation, insbesondere im ländlichen Raum, herausfordernd. Mit der Konzept-einführung war es möglich, die aktuellen Effekte im Bereich Personal aufzufangen und die Versorgungssicherheit zu gewährleisten.

Durch die Bündelung aller Prozesse ist das in der thüringischen Landgemeinde Süd-



Die Menüwünsche der Bewohner und Bewohnerinnen werden digital per Tablet erfasst und an einer Workstation vorbereitet. Entsprechend den gegebenen Anforderungen werden die Speisen komplett auf den Tellern angerichtet.

Foto: Apetito Catering

eichsfeld gelegene Pflegeheim Diedorf zukunftsicher aufgestellt und kann gegenüber seinen Kostenträgern, alle Leistungen transparent darstellen.

„Mit Apetito Catering als Partner versorgen wir mit dem neuen Konzept 98 Senioren rund um die Uhr“, berichtet Dieter John, Geschäftsführer des Hauses. Besonders gut läuft die schnelle Anpassung der individuellen Wünsche. „Selbst unsere geliebte Thüringer Rostbratwurst wird traditionell über einen regionalen Fleischerbetrieb bezogen und von apetito catering angeboten“, sagt ein Bewohner in einer Heimbeiratsitzung.

Im Versorgungssystem Easykitchen startet der Prozess mit der digitalen bewohnerbezogenen Menüwünscherfassung

per Tablet. Alle Mahlzeiten wie Frühstück, Mittagessen, Nachmittagskaffee und Abendbrot werden an einer Workstation anhand der eingegangenen Bestellungen vorbereitet.

Anrichten statt Portionieren lautet das Erfolgsrezept für mehr Effizienz, Qualität und Wirtschaftlichkeit. Zwei Personen richten in Teamarbeit entsprechend den gegebenen Anforderungen Speisen komplett auf Tellern an.

Die Besonderheiten wie „geschnitten und geschmiert“, Komponenten bei Kau- und Schluckbeschwerden sowie alle weiteren Anforderungen an Sonderkost werden zentral organisiert. Für Seniorinnen und Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden kommen die pürierten Produkte des Sortiments

Winvitalis nach IDDSI-Standard auf die Teller.

In Tablett-Transportwagen mit Andockstation des Herstellers Socamel werden durch heiße und kalte Luftströme die Speisen erhitzt bzw. gekühlt. Dabei verhindert eine thermische Trennung im Wagen den Luftaustausch zwischen Heiß- und Kühlkomponenten. Der Durcherhitzungszyklus wird zur programmierten Uhrzeit automatisch gestartet. In Abstimmung mit dem Hersteller wurde eine ideale zweigeteilte Tablettgröße definiert, um bis zu 36 Bewohner mit nur einem Wagen versorgen zu können.

Auch in Diedorf war der Spülprozess für das Weißgeschirr im Wohnbereich organisiert. Die gesamte Spülleistung wird durch die Konzeptumstel-

lung vollständig in der zentralen Küche erbracht. Hier wurde mit dem Hersteller Hobart eine innovative Lösung für einen höchst effizienten Spül- und Trocknungsprozess erarbeitet.

„Das Konzept Easytray ist ein weiterer Baustein in unserem Versorgungskonzept Easykitchen, als Antwort auf die Herausforderungen der Branche“, sagt Hans-Joachim Gruber, Bereichsleiter Care bei Apetito Catering. „Die einfache und schnelle Umstellung begeistert unsere Kunden. Die hohe Nachfrage bestätigt uns in der Entwicklung dieses Konzeptes und ermöglicht es uns, unsere Stärken in allen Bereichen einzubringen.“

apetito-catering.de

Braune Saucen mit verbesserter Rezeptur

Mit einem verbesserten Saucensortiment reagiert Unilever Food Solutions & Langnese auf die Bedürfnisse der Profiküchen – die braunen Saucen liefern eine perfekte Basis für Braten, Gulasch & Co. Der intensive Geschmack und das verlässliche Niveau sind geblieben, neu sind die verfeinerte Rezeptur und das Verpackungsdesign, teilt das Unternehmen mit.

Der Relaunch der beliebten Saucen von Knorr Professional bringt verbesserte Rezepturen mit sich, viele wurden im Hinblick auf Geschmack, Farbe und Bindung überarbeitet, Zusatzstoffe und Allergene verringert. Neu ist zudem, dass die Delikatess Sauce zu Braten, die Feinkost Sauce zu Braten und die Sauce zu Geflügel jetzt EVU-vegan zertifiziert sind. Auch Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle, alle Verpackungen der Bouillons sind bereits vollständig aus recyceltem Plastik. Dieses Jahr folgen die der Saucen-Produkte, dadurch werden sie Teil eines nachhaltigeren Kreislaufs.

Von Klassikern bis zu vegetarisch und vegan: Knorr Professional hat ein vielfältiges Produktportfolio für jede Küche. Klassiker wie Rindsroulade mit Bohnen und Spätzle, Gulasch mit Schupfnudeln oder Hackbraten mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse lassen sich mit den Saucen ebenso gut zubereiten wie vegetarische und vegane Gerichte.

ufs.com/saucen

Neues multifunktionales Kochsystem

In Profiküchen sind intelligente Küchengeräte gefragt, die einfach zu bedienen, multifunktional sind und zudem helfen, Ressourcen zu sparen.

Die Welbilt Marke Convotherm bringt mit dem neuen flex pro ein Multifunktionskochsystem an den Start, das in Sachen Effizienz, Platz- und Energieersparnis, Vielseitigkeit und Bedienerfreundlichkeit neue Maßstäbe setzt.

„Mit dem Multifunktionskochsystem werden die Arbeitsabläufe in jeder professionellen Küche optimiert und können zu mehr Effizienz und Energieeinsparungen führen“, erklärt Claus Pedersen, Geschäftsführer bei Convotherm.

convotherm.com

Trocknung von Kunststoffgeschirr macht Geschirrtücher überflüssig

Katharina-Luther-Haus setzt auf Miele: Neue Gewerbespülmaschinen für sieben Wohnküchen

Schnell müssen sie sein, Geschirr aus Kunststoff zuverlässig trocknen, außerdem leise, um die Bewohner beim Essen nicht zu stören: Marko Schmid, Hauswirtschaftsleiter im Gütersloher Altenzentrum Katharina-Luther-Haus, befürwortet es sehr, dass sieben Wohnküchen nach der Renovierung wieder mit Miele-Spülmaschinen für den gewerblichen Einsatz ausgestattet werden. Drei Küchen sind fertig, die anderen folgen bald, und Schmidts Fazit ist jetzt schon positiv: „Alle Spüler laufen mindestens zehn Mal täglich und haben unsere Erwartungen erfüllt.“

Die Einrichtung gehört dem Evangelischen Johanneswerk an. Seit der Eröffnung im Jahr 1997 ist sie mit Gewerbemaschinen von Miele ausgestattet – auch in der hauseigenen Wäscherei. Die

zentrale Spülküche verfügt über eine Durchschub-Spülmaschine, zum Spülen in den Wohnbereichen kamen ebenfalls von Anfang an Miele-Maschinen zum Einsatz. „Dabei war nicht die räumliche Nähe zum Hersteller ausschlaggebend“, sagt Hausleiter Maik Lotz. „Wir ha-

ben uns immer für Maschinen entschieden, auf die wir uns verlassen können und die uns im Alltag unterstützen.“

In jeder Wohngruppe lebt etwa ein Dutzend der insgesamt 103 Heimbewohner:innen. Wer noch mobil ist, sucht zum Essen die Küche auf und nimmt

am großen Tisch Platz. Zwischen den Mahlzeiten wird dort geklönt oder etwas getrunken. Dafür steht jedes Mal ein sauberes Glas oder eine saubere Tasse bereit, gemäß der Hygienevorschriften, die außerdem kein manuelles Spülen erlauben. „Wir schalten grundsätzlich das Desinfektionsprogramm bei 65°C ein“, erklärt Hauswirtschaftsleiter Schmid. „In den neuen Geräten ist es schon nach fünf Minuten beendet.“

Sie gehören zur Generation MasterLine, die mit dem bewährten Frischwassersystem arbeitet. Frisches Wasser in jeder Spülphase statt mehrfach genutzt aus einem Tank sorgt für die zuverlässige Entfernung von 99,999 Prozent der meisten Bakterien. Für nachgewiesene und überdurchschnittliche Viruswirksamkeit hat das Institut

für integrative Hygiene und Virologie darum diese Maschinen mit dem goldenen Virus-Siegel ausgezeichnet.

Im Katharina-Luther-Haus werden die Spülmaschinen häufig mit Medikamentenbechern oder Schnabeltassen aus Kunststoff gefüllt – ein Material, das normalerweise den Griff zum Geschirrtuch erfordert. Doch die Spüler in den renovierten Küchen sind mit einem aktiven Trocknungssystem ausgestattet. Marko Schmid hat festgestellt, dass Abtrocknen nun weitgehend überflüssig geworden ist: „Das ist nicht nur hygienischer, sondern entlastet auch unser Personal. Außerdem ist der Verbrauch an Küchenwäsche gesunken.“

miele-professional.de



Geschirr aus Kunststoff ist fast immer dabei, wenn Svetlana Kalininski die neue MasterLine-Frischwasserspülmaschine füllt. Foto: Miele