

Pressemitteilung September 2010

Bestnoten für die Verpflegung Haus Reginalda setzt auf professionelles Speisenverteilkonzept

In der Pflegeeinrichtung Caritashaus Reginalda in Recklinghausen „Süd“ wird Wert auf Qualität und Patientennähe, vor allem aber auch auf eine ausgezeichnete, leckere und zielgruppengerechte Verpflegung gelegt. Das bestätigt das Ergebnis des Medizinischen Dienstes der Krankenversicherungen, die das Haus aktuell überprüft haben. Dabei schnitt das Caritashaus Reginalda mit „sehr gut“ ab und erhielt für die Verpflegung die Bestnote 1,0. Darüber freut man sich auch im Hause ISECO, denn der Spezialist für Speisenverteilssysteme gewährleistet mit seinen Geräten das Servieren der Mahlzeiten in bester Qualität.

Das Caritashaus Reginalda, das im Januar 2008 eröffnet wurde, bietet 80 kranken oder pflegebedürftigen Menschen ein Zuhause. Dabei handelt es sich um Frauen und Männer verschiedener Altersklassen und Pflegestufen. Eine Besonderheit ist jedoch der hohe Anteil an dementiell Erkrankten, die in der Einrichtung leben.

„Wir stellen die Lebensqualität unserer Bewohner in den Mittelpunkt“, erklärt Einrichtungsleiterin Christel Zynga, die mit ihrem Team darauf achtet, dass sich die Bewohner wohl fühlen, sie gut betreut und motiviert sowie entsprechend ihren Bedürfnissen gepflegt und umsorgt werden. Daher verfügt jeder Bewohner über ein helles, komfortables Einzelzimmer, das mit individuellen Möbeln und Erinnerungsstücken ausgestattet ist, sowie ein eigenes Bad mit Dusche und WC. Die Räumlichkeiten sind auf drei Etagen verteilt und vier verschiedenen Wohngruppen zugeordnet. Dadurch wird für die Bewohner ein Gemeinschaftserlebnis geschaffen: Während man sich im Wohnzimmer des jeweiligen Wohnbereiches zum Plaudern, Fernsehen oder Spielen trifft, wird die Wohnküche mit Speiseraum für die täglichen Mahlzeiten genutzt, die zusammen – an Tischgruppen oder an einer langen Tafel – eingenommen werden. Fehlt es einmal einem Bewohner an Appetit, so hat das Team um Christel Zynga dafür auch so manche Lösung parat.

Zukunftsfähig geplant

„Die Herausforderung der Speisenversorgung im Seniorenheim ist groß, größer als im Krankenhaus, da die individuellen Wünsche der Bewohner dazu kommen“, weiß Thomas Meyer, Geschäftsführer der AKMS GmbH als auch der SEK-Servicegesellschaft Elisabeth Krankenhaus mbH, einem Unternehmen der Münsteraner FAC'T GS GmbH, die für das Caritashaus Reginalda die Organisation und Abwicklung der Dienstleistungsbereiche übernommen hat. Das Unternehmen entschied sich zusammen mit dem Träger der Einrichtung, der Schwester Reginalda gGmbH, die wiederum von der Elisabeth Krankenhaus GmbH und dem Caritasverband der Stadt Recklinghausen e. V. getragen wird, die

Einrichtung und Küche zukunftsfähig zu gestalten. In der Umsetzung bedeutete dies, dass die Beteiligten schon in der Bauphase mit dem Architekten die Details abklärten. So wurden neben der professionellen sowie nach Maß angefertigten Küche auch Verteilerküchen auf den einzelnen Etagen eingeplant, die für die Versorgung im Cook&Chill-Verfahren konzipiert sind. „Als Managementpartner konnten wir ab der Grundsteinlegung Anregungen mit einbringen, entwickelten vor allem für die Speisenzubereitung und -verteilung ein spezielles Konzept und entschieden uns für die dafür geeignete technische Lösung“, so Thomas Meyer weiter. Aufgrund der räumlichen Nähe und der Zusammengehörigkeit wird das Caritashaus Reginalda bislang mittags mit verschiedenen Gerichten, die nach dem aktuellen Stand der Ernährungswissenschaften gekocht sind, von der Küche des Elisabeth Krankenhauses mitversorgt. Diese arbeitet mit einem saisonal angepassten Speisenplan, der jeweils für fünf Wochen ausgelegt ist. Die Bewohner entscheiden anhand des Planes zehn Tage im Voraus, ob sie beispielsweise lieber das Menü mit Hausmannskost oder das leichte Menü haben möchten. Umbestellungen sind aber auch noch bis zu einem Tag vorher möglich. Zudem werden die aktuellen Speisepläne für Veranstaltungen wie z. B. ein Grillfest durchbrochen.

Verpflegung im Cook&Chill-Verfahren

Ein Lieferwagen bringt jeden Spätvormittag die bestellten und frisch gekochten Speisen vom Krankenhaus in Thermo-Boxen zum Haus Reginalda. Nachdem beim Empfang die Qualität und Temperatur geprüft wurde, werden die Speisen in der Zentralküche der Einrichtung entsprechend der einzelnen Bereiche aufgeteilt: Hierfür werden die im Wagenbahnhof vor der Küche vorbereiteten Speisentransportwagen für Großgebäude, Modell Serelis, in der Küche mit den jeweiligen geordneten Suppen, Gerichte und Desserts bestückt. „Wir haben uns auf dem Markt umgeschaut, verschiedene Tests durchgeführt und uns letztendlich für die geräuschlose Thermokontakt-Lösung aus dem Hause ISECO entschieden. Aus unserer Sicht ist das die technisch effizienteste Lösung, zudem hat uns die Güte und Leistungsfähigkeit der ISECO-Produkte überzeugt. Das innovative Unternehmen zeichnet sich zudem durch seine hervorragenden Fachleute sowie das gute Preis-Leistungsverhältnis der Technik aus“, so Thomas Meyer, der seit 13 Jahren Firmen hinsichtlich der technischen Speisenversorgung berät, ISECO schon seit vielen Jahren kennt und genau weiß, was für welches Haus die beste Lösung ist. „Die Serelis-Regenerier- und Servierwagen gewährleisten den Transport sowie die Aufbewahrung und Ausgabe der Speisen unter Einhaltung aller Temperatur- und Hygienevorschriften in der Kalt- und Warmverteilung.“

Über den Aufzug gelangen die Serelis-Wagen mit den Großgebunden in die einzelnen Wohnbereiche, wo sie im Speiseraum wieder an ein Stromnetz angeschlossen werden. Das Betreuungspersonal bzw. die Küchenhilfen prüfen gemäß des Qualitätsmanagements genau die Temperaturen der Speisen und bereiten dann die Essensausgabe vor. Dank des Serelis, der zugleich verschiedene Heiz- und Kühlzyklen fahren kann und über eine Abstellfläche verfügt, die als Ausgabetheke mit hygienischem Hustenschutz fungiert, ist der Wagen vielseitig nutzbar: Während die fitten Bewohner direkt am Serelis die Speisen und gewünschten Mengen auswählen, stellt das Betreuungspersonal den übrigen Bewohnern ihr Menü auf Tablett am Wagen zusammen und serviert dieses im Anschluss am Tisch oder in den Zimmern.

„Auf diese Weise können sich die Bewohner von der Auswahl und Qualität überzeugen und sich durch das optisch gut präsentierte Speisenangebot auch Appetit holen“, erklärt Wohnbereichshilfe Margarita Reiners, die es toll findet, dass die einzelnen Heizplatten im Wagen mit verschiedenen Temperaturen gleichzeitig angesteuert werden können und sie z. B. Fleisch oder Beilagen, die aktuell noch nicht benötigt werden, temperaturgenau bis zum Verzehrtermin heißhalten kann. Das Ergebnis überzeugt: „Ich freue mich immer auf das leckere und vor allem heiße Mittagessen“, sagt Maria Lotte, die im Wohnbereich 3 täglich mit ihren Mitbewohnern zusammen isst.

Mehrfach im Einsatz

Nach dem Essen werden die Großgebäude mit den Speisenverteilwagen wieder zur Zentralküche gebracht, während Geschirr und Besteck der Bewohner in der Wohnbereichsküche gereinigt werden. In der Spülküche des Caritashaus Reginalda werden die Serelis dann entsprechend gereinigt und für den nächsten Einsatz bereit gestellt. „Die Wagen sind hier drei Mal am Tag im Einsatz: Für das Abendessen werden sie nur mit zu kühlenden Speisen beladen, für das Frühstück wird teilweise die Heizfunktion für die Bewohner genutzt, die eine Milch- oder Schleimsuppe erhalten, während für das Mittagessen die Heiz- und Kühlzyklen genutzt werden“, sagt Thomas Meyer, dem der flexible Einsatz der zuverlässigen Geräte sehr wichtig ist.

Der Serelis-Wagen wird jedoch nicht nur in den Wohnbereichen eingesetzt: Auch im Café Reginalda, das von der Servicegesellschaft Elisabeth Krankenhaus GmbH betrieben wird, weiß man das praktische ISECO-Produkt zu schätzen. Hier wird der Wagen nämlich einerseits als Buffet, andererseits als Ausgabetheke genutzt. Schließlich ist das Café Reginalda täglich von zehn bis 17 Uhr geöffnet und bietet für Gäste Frühstück, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen sowie kleinere Snacks an. Obwohl der Gastronomiebetrieb über 60 Plätze verfügt, kann es mittags doch schon mal eng werden, wenn Besucher oder Gäste aus der Südstadt zum Essen kommen – und dann muss es trotzdem zügig mit dem Servieren der Mittagsgesamtheiten klappen. „Die Räumlichkeiten, zu denen auch eine kleine Kapelle gehört, die u. a. für Kinoveranstaltungen genutzt wird, werden gerne für Familienfeiern der Bewohner oder für Vorträge gebucht. Passend dazu wird im Haus auch ein Veranstaltungsservice für Geburtstagsfeiern und andere Anlässe angeboten, für den dann ebenfalls der Serelis-Wagen eingesetzt werden kann“, erläutert Thomas Meyer, der dies bereits in der Grundkonzeption vorgesehen hatte.

Appetit anregen

Das Caritashaus Reginalda hat sich zudem etwas für die dementen Bewohner einfallen lassen, die unter Appetitlosigkeit leiden. Unter dem Motto „Kochen am Bett – Kochen für die Sinne“ entwickelte die Einrichtung in Kooperation mit der Herwig-Blankertz-Berufskollegenschule eine fahrbare Küche, mit der den Bewohnern direkt am Bett kleine Gerichte zubereitet werden können. Der mit einem Cerankochfeld und einem Kühlschrank ausgestattete, von Ralf Zielonka gebaute Wagen lässt sich in jedes Bewohnerzimmer schieben und sorgt für ein ansprechendes Ambiente. „Die beim Kochen entstehenden Gerüche und Geräusche stimulieren die Bewohner und regen den Appetit der kranken und alten Menschen an, da sie sich dabei an Erlebnisse vergangener Tage erinnern“, erklärt Einrichtungsleiterin Christel Zynga. Da sich die Bewohner ein kleines Gericht wie Bratkartoffeln mit Ei wünschen und teilweise auch in die Zubereitung einbezogen werden können, wird die Freude an und auf die Mahlzeit gesteigert. Die mobile Küche kann zudem für besondere Anlässe genutzt werden – wie beispielsweise für ein stilvolles Candle-Light-Dinner.

Das Wohlbefinden der Bewohner steht im Caritashaus Reginalda an erster Stelle und ist eng mit der gesunden und schmackhaften Ernährung verbunden. Daher setzt die Einrichtung auf gutes Personal sowie eine moderne, zuverlässige und zukunftsweisende Verpflegungstechnik, die sie auch anderen Care-Betrieben empfehlen kann.

Redaktion:



ME-Redaktion-Kommunikation-Konzeption
Martina Emmerich
Goethestraße 28
64846 Groß-Zimmern
www.mekommunikation.de

Unterstützt durch:



ISECO, wir sorgen für perfekte Mahlzeiten.

Iseco GmbH
In der Jeuch 6
77656 Offenburg
www.iseco.de