



PRESSEINFORMATION

vom 28. Juni 2010

Ihr Gesprächspartner:
Judith Raußen

Tel: 05971 / 799-9809
Fax: 05971/ 799-7809

e-mail: presse@apetito.de
www.apetito.de

Zielgruppe Senioren: Rundum-Lösung wird geboten

Die Leitungen von Senioreneinrichtungen stehen vor Herausforderungen. Zum einen wollen und müssen sie ihren Bewohnern eine Ernährung bieten, die den wissenschaftlichen Anforderungen und dem Anspruch ihres Hauses entspricht; andererseits nehmen die Anforderungen an personelle Kapazitäten ständig zu, aufgrund des wachsenden Pflegebedarfes der Bewohner.

Als Markt- und Innovationsführer bietet apetito ein Ernährungs- und Managementkonzept, das speziell für und mit Senioreneinrichtungen entwickelt worden ist. Das Unternehmen hat jahrzehntelange Erfahrung, Know-how in der Verpflegung von Senioren und kennt deren Bedürfnisse, Probleme und Geschmacksvorlieben. Zudem bietet apetito auf die Einrichtungen angepasste und somit wirtschaftliche Lösungen an.

Das ganzheitliche Ernährungskonzept besteht aus verschiedenen Bausteinen. Die ausgewogene Ernährung verbunden mit einem gastronomischen Speiseangebot ist die Grundlage für die seniorengerechte Verpflegung. Abgestimmt auf die Vorlieben und ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Senioren bietet das Unternehmen eine Auswahl von über 500 Menükomponenten an. Alle Rezepturen werden dem „Natürlich ohne“-Versprechen gerecht. apetito verzichtet auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern (Mono-Natriumglutamat), künstlichen Farbstoffen und Konservierungsmitteln (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz). Das

Sortiment umfasst saisonale, regionale und klassische Menüs. Ebenso wird ein breites Spektrum an Diäten und Kostformen abgedeckt. Selbst in schwierigen Ernährungssituationen hat apetito den Anspruch, so weitgehend wie möglich mit natürlichen Lebensmitteln die Ernährung der Bewohner zu sichern. Speziell für Menschen mit Mangelernährung oder Kau- und Schluckbeschwerden bietet das Unternehmen winVitalis-Suppen an, die mit einer hochwertigen Nährstoffzusammensetzung und einer bedarfsgerechten Energiedichte zu einer optimalen Versorgung beitragen. Natriumverminderte Menüs, Aufbaukost sowie pürierte Menükomponenten runden das Angebot für Senioren mit besonderen Anforderungen ab.

Für noch mehr Abwechslung im Heimalltag sorgen verschiedene Aktivitäten im Jahr. Die integrativen Beschäftigungskonzepte bilden ein Rundum-Paket – von den passenden Menüideen über Service- und Umsetzungsunterstützung bis hin zu Informationsmaterialien für die Angehörigen. So schwelgen die Bewohner beispielsweise zu den Themen „Haus und Garten“, „Märchen-Aktion“ oder die „50erJahre“ in Erinnerungen und sind der „guten alten Zeit“ ein Stück näher. Für die Pflege bietet es die Möglichkeit, die Biografiearbeit einzubinden.

Mit den Ernährungslösungen unterstützt das Unternehmen seine Kunden, um die Verpflegungs- und damit auch die Lebensqualität von Senioren in stationären Einrichtungen auf einem hohen Niveau zu halten. So fordern auch beispielsweise der Expertenstandard „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ des Deutschen Netzwerks für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) oder der Medizinische Dienst der Krankenversicherung (MDK) nachweisliche Qualität. Für stationäre Senioreneinrichtungen definierte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) im Auftrag der

Bundesregierung Qualitätsstandards für eine optimale Seniorenverpflegung. Der apetito Vital-Ernährungs-Assistent ist ein ganzheitliches EDV-Programm zur Sicherstellung eines qualitativen Ernährungsmanagements, das Fachkräften aus Pflege, Hauswirtschaft und Küche eine Erleichterung in ihrem Arbeitsalltag bietet. Praxiserprobt und ergebnissicher unterstützt er die verantwortlichen Mitarbeiter bei der einfachen und nachweislich qualitativen Umsetzung von gesetzlichen Anforderungen zur Seniorenverpflegung. Außerdem bietet das Programm eine gesicherte Dokumentation zum Ernährungszustand der Senioren vor internen und externen Audits sowie den MDK-Prüfungen.

Als weiteren Baustein gibt es Produktlösungen für die unterschiedlichen Küchensysteme von konventioneller Küche bis hin zu den verschiedensten Varianten der Mischküche. Hinsichtlich der Flexibilität der Verpflegungsleistung etwa steht ein eigenes Wohnbereichskonzept bereit. Das Komplett-Paket verbindet das „Wohlfühl-Erlebnis“ für die Bewohner mit der Wirtschaftlichkeit für die Einrichtung. Es beinhaltet die Analyse, Technik, Planung, Umsetzung und Beratungsleistung. Ziel ist es, nicht nur effizient zu arbeiten, sondern den Bewohnern ein Essen zu bieten, das auf deren Bedürfnisse abgestimmt ist und vor allem schmeckt. Eine mögliche Lösung ist der Einsatz des Wohnbereichs-Bufferwagens. Er gewährleistet die optimale Zubereitung der apetito Menükomponenten. „Wichtig ist, dass die Senioren durch den angenehmen Geruch nach frisch Gekochtem zum gemeinsamen Essen animiert werden“, erläutert Michael Tschech ein Argument, das bei aller Professionalität nicht vergessen werden sollte.

Praxisorientierte Lösungen anzubieten, die den Einrichtungen frühzeitig helfen, den Herausforderungen des Marktes gerecht zu werden, ist Hintergrund der Managementkonzepte. Im Rahmen der

Zusammenarbeit kann jedes Seniorenheim individuell entscheiden, welche Lösung für seine Einrichtung sinnvoll ist: von verschiedenen Varianten der Eigenregie über klassisches Catering bis hin zu einer Service GmbH. Diese speziell für Senioreneinrichtungen entwickelten Managementkonzepte werden auf die unternehmerischen Anforderungen, Einstellungen und Rahmenbedingungen des Kunden abgestimmt.

Durch eine Vielzahl von Service- und Beratungsbausteinen ist es möglich, ein Konzept für jeden einzelnen Kunden zu erstellen. Die apetito eigene Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung beispielsweise berät individuell, telefonisch oder vor Ort, mit Schulungen, Diätlisten und Informationen für alle Beteiligten. Der apetito consult-Bereich unterstützt die Einrichtungen hinsichtlich Wirtschaftlichkeitsanalysen, Prozessoptimierungen, Küchenplanung oder Warenbelieferungskonzept. Darüber hinaus hält der Verpflegungsanbieter ein Managementprogramm zur Steigerung der Belegungsquote bereit. Für den Blick über den Tellerrand hinaus bietet apetito mit den Expertentagungen und Geschäftsführer-Foren eine neutrale Plattform, um mit anerkannten Referenten aus dem Markt über aktuelle Themen im Senioreneinrichtungsbereich zu diskutieren.

Um sowohl die Bewohner als auch die Angehörigen umfassend über die Ernährung zu informieren, veröffentlichte apetito die Broschüre „Richtig ernähren im Alter“. Neben allgemeinen Themen des Alters und vielen Tipps hinsichtlich der Umsetzung einer ausgewogenen Ernährung findet sich hier auch das apetito Ernährungskonzept wieder. Es beschreibt den Beitrag von apetito für eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Versorgung verbunden mit dem Anspruch, nur die beste Qualität zu bieten.

„Ganz individuell integriert sich apetito in den Verpflegungsbereich unserer Kunden und unterstützt genau dort, wo es sinnvoll ist und gewünscht wird“, erklärt Marketingleiter Michael Tschech.



(Bild: © apetito, Rheine, Juli 2010)

Nutzung: Abdruck bis Juli 2011 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von apetito und dem Unternehmen apetito zu verwenden.