

Domizil Wohnfühlen GmbH, Velbert:
Gesucht war eine Alternative zur Essens-
belieferung durch eine externe Küche.

„Unsere drei Einrichtungen wurden viele Jahre von einer Krankenhausküche beliefert, und es gab wenig Anlass zu Beanstandungen. Irgendwann verschlechterte sich die Qualität. Aus diesem Grunde hatten wir uns nach Alternativen umgeschaut.

Mit der Systemlösung haben wir heute eine gleichbleibend gute Qualität bei einem außerordentlich großen Angebot an Speisen für unsere Bewohner/-innen. Die systemische Lösung bietet uns darüber hinaus ein sehr hohes Maß an Sicherheit, insbesondere im Bereich der Hygiene- und der Lebensmittelvorschriften. Auch wurden wir vom Systemanbieter durch attraktive Finanzierungsmodelle unterstützt. Sowohl die Bewohner/-innen als auch wir sind sehr zufrieden mit der Entscheidung.“

Frank Behrend, Geschäftsführung

La Vida Pflegepartner GmbH, Ochtrup:
Gesucht war eine Küchenlösung für den
Neubau einer Senioreneinrichtung.

„Die Verpflegung der Bewohner in unseren Häusern ist für uns von hoher Wichtigkeit, auch weil Angehörige danach entscheiden. Wir haben uns schließlich gegen das Selbstkochen und für eine systemische Lösung entschieden. Die Hauptgründe dafür waren die wesentlich geringeren Investitions-, Instandhaltungs- und Energiekosten. Große Vorteile sehen wir auch in der gleichbleibenden Qualität und Hygienesicherheit – und das wäre sogar mit ungelernten Küchenkräften möglich.“

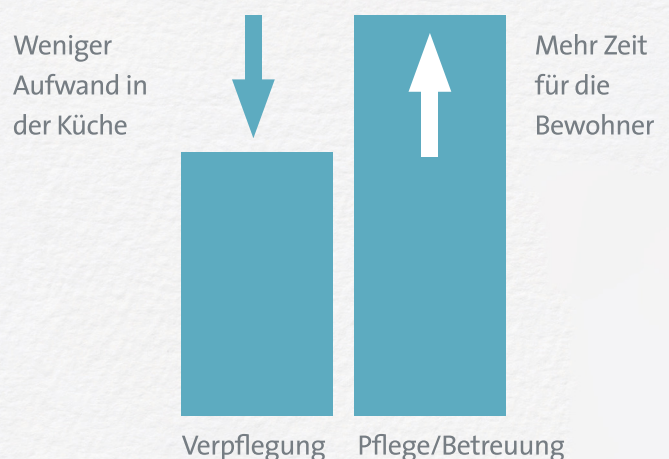
Dipl.-Kfm. Siegfried Bergmann,
 Geschäftsführer

IMMER MEHR EINRICHTUNGEN SETZEN AUF NEUE KÜCHEN-KONZEPTE

Eine eigene Küche auf einem hohen Qualitätsniveau sowie die Steigerung der Wirtschaftlichkeit der gesamten Verpflegung muss heute nicht im Widerspruch stehen.

Das Management von Care- bzw. Senioreneinrichtungen ist in zunehmendem Maße mit immer neuen Herausforderungen konfrontiert. In vielen Bereichen ist ein Umdenken erforderlich – auch bei den eingesetzten Verpflegungslösungen.

Schon in der Vergangenheit war das Speisenangebot ein bedeutender Image- und Marketingfaktor. Wer in Zukunft mit einem attraktiven Leistungsportfolio potenzielle Bewohner und deren Angehörige überzeugen will, braucht ein entsprechendes Verpflegungskonzept. Eine klassische Großküche kann heute kaum noch wirtschaftlich realisiert werden. Daher stellen Einrichtungen verstärkt auf maßgeschneiderte Gesamtkonzepte mit Verpflegungssystemen, wie z. B. auf Tiefkühlbasis, um.



Durch den systemischen Ansatz wird der Verpflegungsbereich entlastet. Die Folge: Mehr Konzentration auf die Kernaufgabe – die Pflege.

Das Prinzip der systemischen Lösung

Wo Potenziale zur Erhöhung von Wirtschaftlichkeit, Qualität und Hygienesicherheit entstehen, zeigt der Prozessvergleich.

Die Prozessschritte Einkaufen, Vorbereiten und Kochen werden vom Systemanbieter übernommen. In der Küche der Senioreneinrichtung werden lediglich die tiefgekühlten Produkte in Gastronorm-Behälter portioniert und zur Mittagszeit zubereitet. Möglich ist dieses sowohl in der Zentralküche als auch in den Wohnbereichsküchen.

Fazit: Die Prozesse werden verschlankt, der Arbeitsaufwand gesenkt, und die Qualität des Essens wird durch die punktgenaue Zubereitung erhöht.



Budgetentlastung durch geringe Investitionen

Durch den Einsatz einer Systemlösung reduzieren sich der Gerätebedarf in der Küche und entsprechend die laufenden Betriebskosten. Das betrifft vor allem die Lager-, Portionierungs-, Zubereitungs- und Belüftungstechnik.

Notwendig für die Optimierung der Wirtschaftlichkeit ist eine maßgeschneiderte Geräteplanung, z.B. für Öfen und Tiefkühlleinheiten.

Um das Investitionsvolumen so gering wie möglich zu halten, stehen verschiedene Finanzierungsmodelle zur Verfügung, u.a. die Finanzierung über einen Fixbetrag pro BKT.

Nehmen Sie Kontakt auf:

Tel. 05971-7991850

per E-Mail: senioren@apetito.de

Webseite: www.apetito.de/senioreneinrichtungen

Beispielrechnung
Gerätefinanzierung

Gerätelösung

für 80 Bewohner

4 Jahre Laufzeit

0,24 € pro BKT*

*Der Betrag ist abhängig von der Anzahl der Tischgäste und den eingesetzten Geräten