

Alters- und Pflegeheim Gravelone, Sion:

Dank «Cafitesse» – Top-Hygiene



Impressionen vom Alters- und Pflegeheim Gravelone in Sion: Hier werden Freiheit und Sicherheit gross geschrieben – auch beim Kaffeeausschank!



beim Kaffeeausschank!



Sie sind das Herzstück für die ultimative Hygienesicherheit des «Cafitesse»-Kaffee- und Kaffee/Milch-Ausschankkonzepts der Repa AG: Die luftdicht und hermetisch verschlossenen «Cafitesse»-Behälter mit den tiefgekühlten Kaffee- und Milchkonzentraten.

Für die Verantwortlichen des Alters- und Pflegeheims Gravelone in Sion hat die Sicherheit der betagten Bewohnenden oberste Priorität. Gleich in mehreren Bereichen setzen sie deshalb auf Innovationen – beim Kaffeeausschank beispielsweise auf das Kaffee-Komplettsystem «Cafitesse» der Repa AG, das höchste Hygienesicherheit, einfaches Handling und eine konstante Kaffeequalität in der Tasse gewährleistet.

Text: Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Nicole Stadelmann

Das Alters- und Pflegeheim Gravelone liegt etwas oberhalb der Stadt Sion, in einer ruhigen Wohngegend, eingebettet in einer intakten Landschaft. Zu früheren Zeiten war hier das Regionalspital Gravelone untergebracht. Heute bietet das Alters- und Pflegeheim Gravelone einen medizinisch betreuten Lebensraum mit geriatrischer und psychogeriatrischer Pflege. Betreiberin des Alters- und Pflegeheims Gravelone ist das Spital Wallis, das im Jahre 2004 aus dem Zusammenschluss von zehn Walliser Gesundheitseinrichtungen entstanden und heute im ganzen Kanton Wallis vertreten ist.

Individuelle Pflege und Betreuung

Das Alters- und Pflegeheim Gravelone umfasst 54 Einzel- und neun Zweibettzimmer, die neben einer Standardausstattung von den Bewohnenden individuell eingerichtet werden können. «Individualität steht bei uns allgemein ganz weit oben auf der Prioritätenliste», betont Direktor Alexandre Clot gegenüber

GOURMET. «Die Philosophie unseres Hauses besteht nicht darin, jeder Bewohnerin und jedem Bewohner einfach die gleiche Dienstleistung bereitzustellen, sondern jedem genau das zu bieten, was er tatsächlich auch benötigt. Entsprechend vielfältig sind unsere Angebote für die 72 Bewohnenden.»

Eine hauseigene Kapelle bietet einen ruhigen Rückzugsort, während gleich mehrere Speise- und Aufenthaltsräume sowie eine öffentliche Cafeteria zum gemütlichen und geselligen Verweilen einladen. Zudem werden regelmässig verschiedene Aktivitäten angeboten. Dazu gehören Gesellschaftsspiele, gemeinsames Kochen, Filmnachmittage, Kreativ-Werkstätten und die tägliche Zeitungslektüre.

Die Gastronomie im Zentrum Gravelone

Für das kulinarische Wohl im Alters- und Pflegeheim Gravelone ist Küchenchef François Guay mit seinem sechsköpfigen Team zuständig. Täglich werden rund 170 Mahlzeiten produziert und

World of Coffee



Die Kaffeeversorgung der Betagten des Alters- und Pflegeheims Gravelone in Sion in der Cafeteria und auf der Etage basiert auf dem hygienisch absolut sicheren Kaffee-Komplettsystem «Cafitesse» der Repa AG.

ausgegeben. Während am Mittag meist warme Mahlzeiten serviert werden, darf es am Abend auch einmal etwas Kaltes und Einfaches sein, zum Beispiel ein reichhaltiges «Café complet» mit kaltem Fleisch.

«Bei unseren Mahlzeiten und Gerichten achten wir sehr auf Regionalität und Saisonalität», erklärt Küchenchef François Guay im Gespräch mit GOURMET. Allgemein legt er Wert auf einen hohen Qualitätsstandard der Ausgangs- und Rohprodukte. «Einerseits hat unser Küchenteam selbst sehr hohe Ansprüche und möchte auf einem hohen Niveau kochen. Andererseits wollen heute auch unsere Bewohnenden kulinarisch etwas geboten bekommen. Hochstehende Kulinarik ist denn auch sehr gewünscht – auch und gerade in einem Alters- und Pflegeheim. Da hat sich in den letzten Jahren einiges getan, entsprechend müssen wir täglich dranbleiben.»

Freiheit dank Sicherheit

Auch in Bezug auf die Sicherheit der Bewohnerinnen und Bewohner gehen die Verantwortlichen des Alters- und Pflegeheims

Gravelone mit der Zeit. Beispielsweise tragen alle Betagten eine Art Sicherheitsuhr. «Sie ist nicht nur mit einem Notfallknopf ausgerüstet, sondern verfügt auch über eine Ortungsfunktion, auf die unsere Mitarbeitenden per Smartphone zugreifen können», erklärt Direktor Alexandre Clot. «So können sich die Bewohnenden überall frei bewegen und dabei sicher sein, dass sie im Notfall schnell auffindbar sind. Wir sind eine der ersten Institutionen europaweit, welche dieses System einsetzen.»

Effizienter und hygienischer Kaffeeausschank

Ein weiteres Beispiel für zukunftsweisende Innovation und Sicherheit bildet das im Alters- und Pflegeheim Gravelone implementierte Kaffeeausschank-Konzept auf den Etagen und Stationen. Hier setzt man seit dem Jahr 2016 auf das «Cafitesse Excellence»-Kaffeeausschank-Konzept der Repa AG.

«Unsere Bewohnenden sollen nicht nur in der Cafeteria, sondern auch auf der Etage einen Kaffee geniessen können. Weil auf der Etage aber weniger Kaffee ausgeschenkt wird als in der Cafeteria, hat uns die Evaluation des Ausschanksystems vor grosse Heraus-



Einfachstes Handling: Die hermetisch und luftdicht verschlossenen «Cafitesse»-Behälter mit den tiefgekühlten Kaffee- und Milchkonzentraten lassen sich mit einigen Handgriffen in den Kaffeevollautomaten «Cafitesse Excellence» auswechseln, die über eine Ausschankkapazität von 600 Tassen pro Stunde verfügen.

forderungen gestellt, vor allem bezüglich der Hygienesicherheit bei der Milch, was bei vielen Systemen ein echtes Problem darstellt», erklärt Küchenchef François Guay.

Nicht so beim innovativen Kaffee-Komplettkonzept «Cafitesse» der Repa AG (Hendschiken)!

HACCP-zertifizierte «Cafitesse»-Behälter

«Cafitesse» ist ein in den Niederlanden entwickeltes Komplett-ausschanksystem des Kaffee-Weltkonzerns Douwe Egberts und umfasst von den Kaffeevollautomaten über Kaffee- und Milchkonzentrate bis hin zu Liefer- und Unterhaltsleistungen sämtliche Komponenten für einen professionellen und absolut hygienischen Kaffeeausschank – also alles aus einer Hand!

In der Schweiz wird das Kaffee-Konzept «Cafitesse» exklusiv von der Repa AG vertrieben. «Ich habe in einer Reportage im GOURMET und POT-AU-FEU zum ersten Mal von diesem System gelesen und wusste sofort: Das ist unsere Lösung», erinnert sich Küchenchef François Guay. «Tatsächlich bietet 'Cafitesse' höchste Hygienesicherheit und Qualität», bestätigt auch Sarah Péclard,

Verkaufsführerin für die Westschweiz der Repa AG. «Wir arbeiten mit luftdicht verschlossenen Behältern für die Milch- und Kaffee-Konzentrate. Die Behälter, die sich nach dem Gebrauch übrigens problemlos rezyklieren lassen, sorgen auch gleich dafür, dass die Frische und die Aroma-Intensität lange erhalten bleiben.»

Die Funktionsweise von «Cafitesse» erklärt Sarah Péclard gegenüber GOURMET wie folgt: «Douwe Egberts verwendet zur Herstellung der Kaffee-Konzentrate ausschliesslich Röstkaffee und aufbereitetes Trinkwasser, ohne chemische Zusätze oder sonstige Stoffe. Der Rohkaffee wird gemischt, geröstet und gemahlen. Daraus wird ein aromatischer Kaffee zubereitet, der ungefähr zehnmal stärker ist als ein Espresso. Dieses Konzentrat wird in die hygienisch einwandfreien, HACCP-zertifizierten 'Cafitesse'-Behälter abgefüllt, umgehend verschlossen und tiefgekühlt. So sind die Konzentrate rund ein Jahr lang ohne Qualitäts- und Aroma-Verlust haltbar. An die Kaffee- und Milchkonzentrate kommt ausserdem erst wieder Luft, wenn die Behälter in die Kaffeevollautomaten eingesetzt werden. Somit ist das System

World of Coffee



Die Westschweizer Verkaufsleiterin Sarah Péclard von der Repa AG erklärt Küchenchef François Guay das Handling bei der Reinigung des Kaffeevollautomaten «Cafitesse Excellence» der Repa AG.

hermetisch geschlossen, es kann weder im Kaffee- noch im Milch-Bereich eine bakterielle Verschmutzung erfolgen.»

«Wir sind durchwegs begeistert von 'Cafitesse' – von der konstanten Qualität des Kaffees, von der platzsparenden Kompaktheit des Geräts und der Konzentrat-Behälter sowie auch vom einfachen Handling», betont Küchenchef François Guay. Bedient wird die «Cafitesse Excellence» im Alters- und Pflegeheim Gravelone in der Regel vom Pflegepersonal. Der Kaffeeausschank ist einfach und effizient: Der Kaffeevollautomat «Cafitesse Excellence» verfügt über eine Ausschankkapazität von 600 Tassen Kaffee pro Stunde!

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Die Westschweizer Verkaufsleiterin Sarah Péclard von der Repa AG, flankiert von Küchenchef François Guay und von Gravelone-Direktor Alexandre Clot (links im Bild).



Das Pflegepersonal kümmert sich ausserdem auch gleich selbst um das Austauschen der Behälter mit den Kaffee- und Milchkonzentrat, die Abläufe sind praktisch selbsterklärend. Das Küchenteam wiederum reinigt die Kaffeemaschine zweimal in der Woche. Eine häufigere Reinigung ist aufgrund des geschlossenen Systems – und weil die Konzentrate erst direkt am Ausschankhahnen automatisch mit Heisswasser gemischt werden – nicht nötig. Daneben übernimmt die Küchenbrigade auch die Administration inklusive der Nachbestellungen. «Für uns als Kunde besonders praktisch ist die Tatsache, dass die Nachbestellungen gleich durch einen Servicetechniker ausgeliefert werden, der dann jeweils auch kurz die Kaffeemaschine überprüft», sagt Küchenchef François Guay zu GOURMET. «Das handhaben wir schweizweit so – zur Störungsprävention und um den Kunden immer eine optimale und konstante Kaffeequalität zu gewährleisten», betont die Westschweizer Verkaufsleiterin Sarah Péclard von der Repa AG.

Fazit

Begeistert von der «Cafitesse»-Lösung zeigt sich auch Direktor Alexandre Clot: «Natürlich stehen auch wir als Teil des Gesundheitswesens unter stetem Spardruck – und dies auf allen Ebenen und in allen Bereichen. Hier das Gleichgewicht zwischen Kosten, Sicherheit und Qualität zu finden, ist nicht immer einfach. Beim Kaffeeausschank wurden wir glücklicherweise beim «Cafitesse»-Kaffee-Komplettkonzept der Repa AG fündig. Trotz unserer hohen Qualitäts- und Hygieneansprüche konnten wir mit diesem Konzept sogar Kosten- und Arbeitseinsparungen realisieren. So haben die Mitarbeitenden in der Küche und in der Pflege mehr Zeit, sich um andere Aufgaben rund um die Betagten zu kümmern. Eine echte Win-Win-Situation also!»