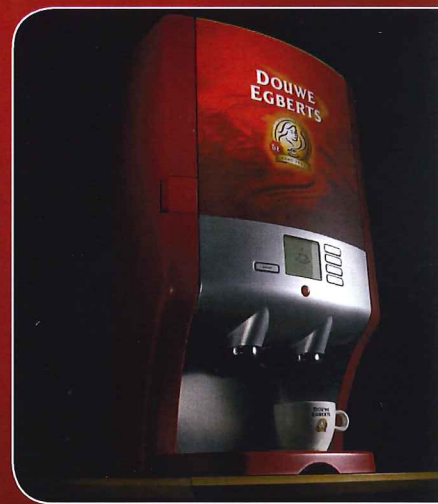




PUBLIREPORTAGE

OPTIMALE KAFFEELÖSUNGEN



GUTER KAFFEE UND AUSGEZEICHNETER GESCHMACK

Der Kaffee ist ein wichtiger Bestandteil der Verpflegung der Patienten und Heimbewohner im Psychiatriezentrum Münsingen (PZM). Gute, gleichbleibende Qualität, richtige Temperatur und verschiedene Auswahlmöglichkeiten stellen sicher, dass der Kaffee den gewünschten Genuss darstellt.

Der Bau des PZM geht zurück auf das Jahr 1895. Die Entwicklung der Psychiatrie, zahlreiche Um- und Neubauten und insbesondere die Öffnung der Klinik nach aussen veränderten das Erscheinungsbild des PZM und dessen Wahrnehmung in der Öffentlichkeit laufend. Heute verfügt das PZM über 320 Betten und 65 Pensionsplätze in zwei Wohnheimen.

Die Öffnung des PZM gegen aussen und die stetige Modernisierung waren unter anderen die Herausforderungen, die Hanspeter Lüthi vor 16 Jahren bewogen hatten, die Leitung der Küche zu übernehmen. Dazu gehören nebst der Produktion und der Abwaschküche eine hauseigene Bäckerei, eine Fleischverarbeitung und eine Rüstküche. Rund 60 Prozent des Bedarfs an saisonalem Gemüse werden in Zusammenarbeit mit Patienten und Mitarbeitenden der geschützten Werstätten angebaut und in der Rüstküche – ebenfalls mit Einbezug von Patienten – für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Zwölf Köche und vier Lernende sind für die Versorgung der Patienten mit einer neuzeitlichen und ausgewogenen Ernährung zuständig. Mit Hilfe von einem Menüwahlsystem können Patienten und Heimbewohner aus verschiedenen Angeboten ihre Mahlzeiten selber zusammenstellen. Im Restaurant verpflegen sich täglich zirka 280 Gäste mit dem vielseitigen Angebot.

Zusammen mit einer Projektgruppe – bestehend aus Mitarbeitenden Pflege, Hotellerie und Technik und Bau, schlug Hanspeter Lüthi vor neun Jahren mit dem neuen Kaffeeangebot für die 22 dezentral gelegenen Stationen einen neuen Weg ein: weg von der zentralen Kaffeezubereitung und Abfüllung in Bidons in der Küche hin zur «dezentralen KaffeeLösung Repa».

Die Hauptgründe der dezentralen Lösung waren vor allem die Qualität, die Temperatur und die schwankenden, nicht kontrollierbaren Mengen des erforderlichen Filterkaffees und der Milch. Selbstverständlich mussten auch die betriebswirtschaftlichen Aspekte berücksichtigt werden: Installations- und Unterhaltskosten, Kosten der Produkte und der Maschnen und die für den Betrieb der unterschiedlichen Lösungen benötigten personellen Ressourcen.

Die Auswertung eines dreimonatigen Tests auf mehreren Stationen mit verschiedenen Repa-Maschinen ergab, dass sowohl die Patienten als auch das Pflegepersonal von der dezentralen Kaffeezubereitung überzeugt waren. Während dieser Probephase liessen sich Fragen beantworten, Problemstellungen lösen, Rückmeldungen bezüglich Qualität und Zufriedenheit der Patienten auswerten, konsumierte Kaffee- und Milchmengen erfassen, Bestellungen der Produkte verfolgen, personellen Aufwände messen und Prozesse definieren. Ebenfalls bot sich in dieser Zeit die Gelegenheit, die Firma Repa AG und ihre Dienstleistungsqualität kennen zu lernen und zu beurteilen. Die Auswertung der Testphase und die Wirtschaftlichkeitsüberlegungen und -berechnungen sprachen eindeutig für das Repa-System.

Heute stehen im PZM täglich 22 Cafitesse-Maschinen der Repa AG im Einsatz. Die Patienten, Heimbewohner und Mitarbeitenden können per Knopfdruck zwischen Espresso, Café creme, Milchkaffee, Cappuccino, heisser Milch, Heisswasser oder Abfüllen in Krügen, wählen. Bei der neuen Cafitesse 700 können zusätzlich verschiedene Schokoladengetränke «bezogen» werden. Diese neuste Generation Kaffee-maschine steht seit kurzem im PZM. Der Regionalverkaufsleiter Bernhard Wüthrich ist stolz über diesen Coup. Ein weiteres Plus des Cafitesse-Systems ist die Vielfalt an Kaffee-Sorten. Der Kunde hat die Wahlmöglichkeit zwischen verschiedenen Provenienzen, sogar UTZ-Certified-Fair-Traide-Kaffee ist erhältlich.

Das Kaffeesystem von Douwe Egberts ist speziell auf die Bedürfnisse der Heim- und Spitalgastronomie ausgerichtet. Gearbeitet wird mit Kaffee-Konzentrat, welches die Maschine mit heissem Wasser, Milch oder Schokolade mischt. Die Konzentration des Kaffees und die Temperatur sind dabei frei wählbar. In jedem Fall fliesst guter Kaffee in die Tasse.

Einen weiteren Vorteil stellt die Einhaltung der hohen Hygienestandards des PZM dar: das Kaffeekonzentrat, welches keine Zusätze enthält, entspricht dank den eingehaltenen HACCP-Richtlinien den Standards des PZM. Die Wartung und Reinigung der Maschine sind einfach und Störungen treten selten auf. Fällt trotzdem einmal eine Maschine aus, funktioniert die Kundenbetreuung der Firma Repa AG gut. Innerhalb von 24 Stunden ist der Service gewährleistet. «Und ausserdem haben wir in Münsingen eine Reservemaschine bereitgestellt», erklärt Reto Burri, CEO der Repa AG.



Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

Telefon 062 775 07 07
Telefax 062 775 06 06
www.repa.ch