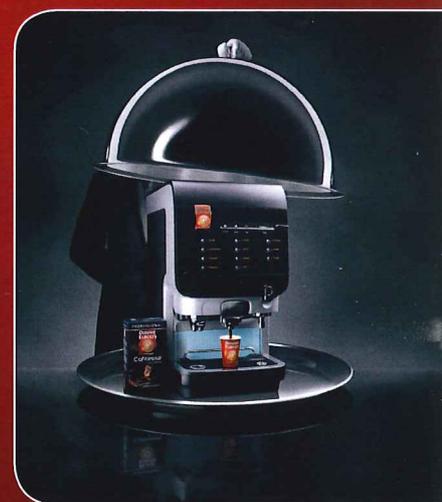




# PUBLIREPORTAGE

HYGIENE HAT OBERSTE PRIORITÄT



# GUTER KAFFEE UND AUSGEZEICHNETER GESCHMACK

Die Verlagerung der Kaffeeproduktion aus der Küche in die Abteilungen stiess im Regionalen Pflegezentrum Baden auf breite Zustimmung. Denn die Bewohner trinken mehr Flüssigkeit, ohne dass die Angestellten einen grösseren Aufwand haben. Dies dank den Cafitesse-Kaffeemaschinen.



Lars Weissbarth, Küchenchef im Regionalen Pflegezentrum Baden, ist ein Denker, ein Planer und ein Macher. Einer, der gerne Neues versucht, wenn damit Vorteile für seine Mitarbeiter und die Heimbewohner entstehen. Vor sechs Jahren hat er seine Küche auf das «Cook and Chill»-Verfahren umgestellt. Einige Berufskollegen runzelten damals zwar die Stirn, seine Entscheidung hat er aber nie bereut. Im «Cook and Chill»-Verfahren werden die Speisen aus Frischprodukten wie gewohnt zubereitet, gekocht und in kurzer Zeit auf unter drei Grad Celsius abgekühlt, bevor sie für den Service schonend erwärmt werden. Das Resultat der Umstellung lässt sich sehen: Die Speisen bleiben vitaminreich, die Qualität auf dem Teller ist gestiegen und die Sicherheits- und Hygiene-Empfehlungen des HACCP-Konzepts werden optimal umgesetzt. Gerade in Pflege- und Heilanstalten, wo viele Gäste an einem schwachen Immunsystem leiden, hat höchste Hygiene oberste Priorität.

Einer wie Weissbarth überlässt in seinem Betrieb nichts dem Zufall. Als er sich vor sieben Jahren entschied, die Kaffeeproduktion aus der Küche auszulagern und in jeder Abteilung eine Maschine zum individuellen Bezug aufzustellen, prüfte er vorab drei Kaffeemaschinen von unterschiedlichen Herstellern. Das Rennen machte Cafitesse, das Kaffeesystem von Douwe Egberts, vertreten in der Schweiz durch die Repa AG. «Die Maschinen zeichnen sich durch ein robustes Gehäuse, einfache Bedienung und Reinigung aus. Nicht zuletzt überzeugte uns der gute Kaffee», so Weissbarth.

Reto Burri, CEO der Repa AG, bot dem umtriebigen Küchenchef drei Maschinen für eine Probezeit in der Praxis an. «Kaum hatten wir die Maschinen in Betrieb genommen, verlangten auch die anderen Abteilungen nach unseren Kaffeemaschinen», erzählt Burri. Und so kam es, dass heute auf den Etagen im Pflegezentrum Baden 10 Cafitesse-Kaffeemaschinen die Bewohner zu jeder Tages- und Nachtzeit mit bestem Kaffee verwöhnen. Zusätzlich schaffte das Pflegezentrum eine Maschine des Typs Cafitesse 60 an, welche auf einem mobilen Wagen steht und für Bankette, Sitzungen und andere Events flexibel eingesetzt wird.

Seit die Maschinen in Betrieb sind, ist der Kaffeekonsum der rund 200 Patienten im Regionalen Pflegezentrum Baden stark angestiegen. Der Kaffeebedarf beläuft sich auf rund 25000 Liter im Jahr. Hinzu kommen grosse Mengen an verschiedenen Milchgetränken und Tee, welche ebenfalls über dieselben Maschinen bezogen werden. Getrunken wird im Pflegezentrum Baden alleweil genug.

Die Cafitesse-Maschine serviert auf Knopfdruck wahlweise Espresso, Café crème, Milchkaffee, Cappuccino, heisse Milch, Heisswasser oder ganze Kannen Kaffee. Die Kaffeesorte ist jeweils wählbar, wobei sich das Pflegezentrum Baden ausschliesslich für Fair-Trade-Kaffee «UTZ CERTIFIED» entschieden hat.

Douwe Egberts arbeitet mit Kaffeekonzentrat von Bohnen aus verschiedenen Ländern. Auf Knopfdruck vermischt die Kaffeemaschine das Konzentrat mit Wasser, in einer wählbaren Stärke. Was in die Tasse fliesst, ist feinstes Kaffee; was für die Angestellten zu tun bleibt, ist eine kurze Reinigung alle 24 Stunden. Falls die Reinigung einmal vergessen geht, meldet sich die Maschine mit einer Warnung, wird diese ignoriert, stellt sie sich automatisch aus und geht erst wieder in Betrieb, wenn sie gereinigt wurde. «Damit ist die Hygiene zu hundert Prozent gewährleistet», sagt Burri. Kaffeesatz entsteht dank dem durchdachten System übrigens keiner und das Auffüllen des Konzentrats gelingt im Handumdrehen.