



Das von der Stiftung für Betagte Hilterfingen-Hünibach getragene Alters- und Pflegeheim Seegarten ist seit über 30 Jahren ein Kompetenzzentrum für Altersfragen.

Kaffeerversorgung im Alters- und Pflegeheim Seegarten, Hünibach am Thunersee:

«Promesso» – ein Versprechen für Kaffeegenuss



Rund um die Uhr freien Zugang zu wohlschmeckenden Kaffee und Kaffee/Milchgetränken – das geniessen seit diesem Frühling die Bewohnerinnen und Bewohner des Alters- und Pflegeheims Seegarten in Hünibach am Thunersee. Auf den Stationen wurden Maschinen des Kaffeeausschank-Konzepts «Promesso» der Repa AG implementiert. Zeitersparnis, hohe Hygienesicherheit und eine konstante Kaffeequalität in der Tasse sind die weiteren Gründe, weshalb alle Beteiligten von dieser effizienten Kaffeerversorgung überzeugt sind.

Text: Karin Sprecher, Fotos: Nicole Stadelmann



Das Leben im Alter wird für viele Menschen zur Herausforderung. Der Körper verliert an Kraft, Krankheiten und Schmerzen werden zu Mühlsteinen des Alltags. Das betrifft auch die 47 Bewohnerinnen und Bewohner des Alters- und Pflegeheims Seegarten in Hünibach am Thunersee.

Das Mitarbeiterteam des von der Stiftung für Betagte Hilterfingen-Hünibach getragenen Kompetenzzentrums für Altersfragen begegnet dieser Tatsache mit einem facettenreichen Alltag. Vielseitige Aktivierung durch ausgebildete Fachpersonen und durch die Heimleitung

Heimgastronomie



Impressionen von der Cafeteria mit 30 Sitzplätzen sowie vom Speisesaal mit 50 Sitzplätzen des Alters- und Pflegeheims Seegarten in Hünibach am Thunersee.



organisierte Events wie zum Beispiel Wiener-Café oder Garten- und Oktoberfeste, Fasnachtsfeiern oder Candlelight-Dinners bringen Glanz und Lebensfreude zurück. Die Events werden originell umgesetzt. An der Fasnachtsfeier verwandelt sich das Pflegeheim in eine «Villa Kunterbunt», und die Bewohnerinnen und Bewohner, welche in der Aktivierungsgruppe mitmachen, zeigen mit Kindern aus der Kita Eichgüetli aus Hünibach eine Aufführung. Am Gartenfest swingt eine Jazzband, und ein Gospelchor lässt die Luft mit kräftigen Stimmen vibrieren. Und am Candlelight-Dinner (immer im kalten November) erhellen über 300 Kerzen als einzige Lichtquellen den Speisesaal und schaffen für die Bewohnenden und deren Gäste eine zauberhafte Atmosphäre.

In jedem Stadium des Alters würdevoll leben

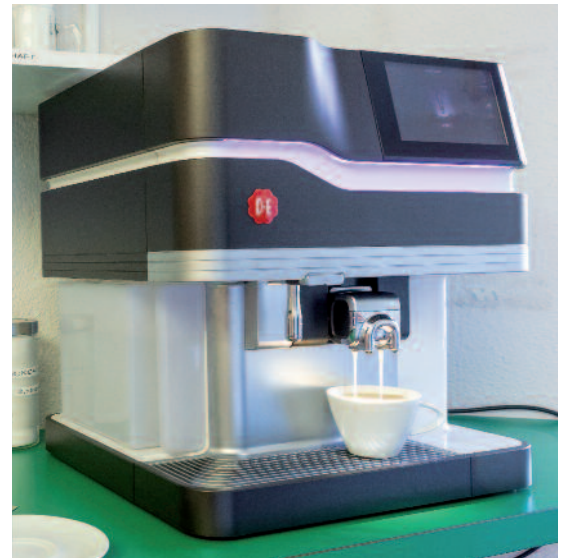
Zu den Events des Pflegeheims sind oft auch die Mieter der Alterswohnungen eingeladen, welche der Stiftung

zugehören. Das sind vier 3,5 Zimmer-Wohnungen für Ehepaare sowie sieben 2,5 Zimmer-Wohnungen für Einzelpersonen.

Mit dem Betriebskonzept «Alterswohnen Hünibach» gehen die Stiftungsverantwortlichen auf ein Bedürfnis ein, das im Leitbild «Alterspolitik der Gemeinde Hünibach» aus dem Jahre 2005 definiert ist. Darin steht, dass die Wohnsituation von betagten Menschen unmittelbaren Einfluss auf die Lebensqualität hat. Das Fazit lautet somit: Die meisten Betagten wollen bekanntlich so lange wie möglich in ihren vertrauten Wänden leben.

Die Mieterinnen und Mieter der Seegarten-Alterswohnungen bekommen «ds Füfi u ds Weggli»: Sie sind unabhängig, können aber bei Bedarf zusätzliche Leistungen wie Mahlzeiten- und Reinigungsdienst beziehen. Verschlechtert sich der Gesundheitszustand, können sie ins Pflegeheim umziehen, sobald ein Zimmer frei ist. Dort bilden sie dann das Zentrum im

Heimgastronomie



Auf den Etagen und in den Offices des Alters- und Pflegeheims Seegarten ist seit kurzem das brandneue Kaffeeausschank-Konzept «Promesso» implementiert worden.



Sie sind überzeugt, mit «Promesso» das richtige Kaffeeausschank-Konzept gefunden zu haben: Karin Widmer, Leiterin Hotellerie, vom Alters- und Pflegeheim Seegarten und Regionalverkaufsleiter Bernhard Wüthrich von der Repa AG.

Arbeitsalltag aller Mitarbeitenden. Ihre Bedürfnisse und Wünsche werden individuell und nach Möglichkeit erfüllt. «Das ist nicht immer einfach.» erklärt Karin Widmer, Leiterin Hotellerie des Alters- und Pflegeheims Seegarten. Darum achten alle Mitarbeitenden darauf, den Bewohnenden stets mit einem freundlichen Wort, einer helfenden Hand und mit Verständnis für die Situation zu begegnen. Zurzeit führt der Seegarten ein Bezugspflegesystem ein, welches diesem Anspruch noch umfassender gerecht wird. Nebst den Altersbeschwerden sind immer mehr Menschen von Alzheimer betroffen. Demenzpatienten zu betreuen und zu pflegen, erfordert viel Zeit und Kraft sowie neue Wohnformen. Wie zum Beispiel geschlossene Wohngruppen oder Demenzgärten. Es ist für das Wohlbefinden der Betroffenen wichtig, dass sie sich frei und sicher in einem geschützten Umfeld bewegen können. Deshalb wird das Alters- und Pflegeheim Seegarten im Jahre 2019 erweitert: Im Ober-

geschoss wird eine geschlossene Wohngruppe realisiert. Zudem soll die Neugestaltung dem künftigen Altersheim noch mehr ein Ambiente wie Zuhause als einer Pflegeinstitution verleihen und sich so von anderen Institutionen unterscheiden.

Gesund und frisch – für ein Lächeln auf dem Gesicht

Wo sich das Pflege- und Altersheim Seegarten bereits heute von anderen Institutionen gleicher Grösse und Art abhebt, ist in der Gastronomie. Denn Diätköchin und Küchenchefin Sandra Wenger weiss: «Schmackhaftes Essen hat für unsere Bewohnerinnen und Bewohner einen hohen Stellenwert.» Täglich produziert sie mit ihrem Team, bestehend aus zwei ausgebildeten Köchen und einem Lernenden, mehrere Mahlzeiten zur freien Wahl. Dazu gehören ein Tagesangebot mit Fleisch oder vegetarisch, ein Abendmenu sowie ein Wochenhit. Mit

Heimgastronomie



hauseigener Patisserie versüsst die Küchencrew die Zeit zwischen den Mahlzeiten.

Beim Kochen und Backen können die Bewohnerinnen und Bewohner gerne mitmachen. Immer wieder werden sie zu entsprechenden Gruppen eingeladen. Für Küchenchefin Sandra Wenger ist Kochen erst dann vollendet, wenn die Mahlzeit den Gästen ein Lächeln aufs Gesicht zaubert. Ueber Mittag gibt die Küche um die 120 Mahlzeiten aus. Wer rechnet, merkt sofort: Das sind weit mehr, als für die 47 Bewohnerinnen und Bewohner benötigt werden.

Die Seegarten-Küche betreibt nämlich zusätzlich einen Mahlzeitendienst für die bereits erwähnte Kita in Hüni-bach, für betagte Menschen in der Umgebung sowie für die Mieterinnen und Mieter der Alterswohnungen der Stiftung. Zudem können sich auch externe Gäste nach Anmeldung an den offenen Mittagstisch setzen und eine gesunde, kostengünstige Mahlzeit geniessen. Abends bleiben die Bewohnerinnen und Bewohner unter sich, und dann geht die Rechnung auf 47 Mahlzeiten genügen.

Kaffeeauschank – vollmundiger Geschmack, sämige Konsistenz und HACCP-Standard

Es zeigt sich oft, dass Menschen im Alter immer weniger essen. Vielen von ihnen widersteht zudem der Geschmack von Fleisch. Aber gerade alte Körper, die sich nicht mehr so viel bewegen, benötigen genügend Proteine und Eiweiss. Eine Alternative zu Fleisch ist Milch. Deshalb hat die Heimleitung dafür gesorgt, dass seit diesem Frühling heisse Milch sowie variantenreiche Kaffeegetränke oder heisse Schokolade direkt auf den Stationen bezogen werden können. Und dies rund um die Uhr!

Zu diesem Zweck haben die Verantwortlichen auf den Pflegestationen mehrere Geräte des Komplettaus-schanksystems «Promesso» des niederländischen Kaffee-Weltkonzerns Douwe Egberts implementieren lassen, welches in der Schweiz exklusiv durch die Repa AG



Heimgastronomie



Dezentrale Kaffeeversorgung auf den Stationen und Etagen des Alters- und Pflegeheims Seegarten: Das Handling der «Promesso»-Kaffeemaschinen ist sowohl im Selfservice- als auch im Bedien-Modus einfach und übersichtlich.



(Hendschiken) vertrieben wird. Dies auch deshalb, weil Karin Widmer, die Leiterin Hotellerie, bereits seit dem Jahr 2010 mit der Repa AG zusammenarbeitet. Sie traf an der Igeho desselben Jahres auf Bernhard Wüthrich, Regionalverkaufsleiter der Repa AG. Schnell waren sie im Fachgespräch vertieft, und fast genau so schnell war Karin Widmer davon überzeugt, mit dem Kaffee-Komplettkonzept «Cafitesse» das Gastronomieangebot im Pflegeheim zu erweitern.

Acht Jahre war das «Cafitesse-System» im Einsatz. Im Frühling dieses Jahres wurde nun aber das brandneue «Promesso-Kaffeeausschank-System implementiert. Dieses erzielt eine noch bessere Qualität bei den Milchgetränken. Sie sind geschmacklich nicht mehr von Getränken mit Frischmilch zu unterscheiden. Und auch im Erscheinungsbild überzeugen sie durch eine sämige Konsistenz. Bernhard Wüthrich führt dazu aus: «Die Dosierung ist dank eines neuartigen Zahnradsystems noch genauer programmierbar, was sich positiv auf den Warenverbrauch niederschlägt.»

Die maximale Stundenleistung mit 130 Tassen à 125 ml ist zwar etwas geringer als beim «Cafitesse-System», liegt aber immer noch deutlich über dem Wert eines Kaffeevollautomaten. Auch hinsichtlich der Hygienesicherheit lässt das «Promesso»-Ausschanksystem keine Wünsche offen. Die luftdicht verschlossenen Behälter der Milch- und Kaffeekonzentrate werden erst beim Einsetzen in die Maschine angestochen. Sie erfüllen so jederzeit die strengen HACCP-Bedingungen und bewahren ihre Inhalte bis zu einem halben Jahr in voller Frische und Aroma.

Hygienesicherheit gewährleistet auch das Reinigungsprogramm. Es verlangt zwei Reinigungen pro Woche, unabhängig von den Bezügen. Die Maschine führt durch den Vorgang und gestaltet ihn dadurch kinderleicht. Nur machen muss man es. Werden die vorgegebenen Reinigungs-Intervalle nicht eingehalten, ist kein Produktebezug mehr möglich.



Heimgastronomie



Das neuartige Zahnradsystem der Promesso Kaffeefullautomaten garantiert eine optimale Dosierung und erlaubt, dass die Konzentratbehälter waagrecht eingeschoben werden können. Katica Matic, Teamleiterin Gästebetreuung, zeigt, wie einfach das geht.

So gut wie der Kaffee ist auch die Zusammenarbeit

Über ein intuitives Touchdisplay wählen die Pensionäre oder die betreuenden Personen ihr Wunschgetränk. Dabei können sie auch gleich die favorisierte Geschmacksintensität bestimmen. Die Maschine mischt dann die Kaffee/Milchkonzentrate mit der für das gewählte Produkt benötigten Menge Wasser zu einem qualitativ immer gleichbleibenden Heissgetränk. Dass jede Station nun eigene Kaffeemaschinen mit Milchgetränken zur Verfügung hat, bedeutet für die Abteilungen

einen willkommenen Mehrnutzen. Die Cafeteria wird entlastet, und das Betreuungspersonal spart Zeit.

Der Erfolg dieser neuen Flexibilität zeigt sich denn auch in den Verbrauchszahlen: Pro Bewohner und Tag rechnet Katica Matic, Teamleiterin Gästebetreuung, mit drei Tassen Café Crème. Bei Milchgetränken ist der Bedarf noch höher. Konkret – monatlich werden rund 26 Pack Milch- und 12 Pack Kaffeekonzentrat konsumiert.

Katica Matic ist verantwortlich für den Einkauf. In dieser wichtigen Aufgabe wird sie durch den Aussendienstmitarbeiter der Repa AG unterstützt. Im Rahmen des mit der Repa abgeschlossenen Nachfüllauftrags prüft der Lieferdienst bei jeder Lieferung den aktuellen Bedarf und löst die entsprechende Bestellung aus.

Karin Widmer, Katica Matic und Bernhard Wüthrich betonen unisono: Das Alters- und Pflegeheim Seegarten und die Repa AG haben sich zu einem Power-Team entwickelt, welches noch lange Zeit gemeinsame Wege gehen und wachsen wird. Zum Beispiel mit den Fruchtsäften der Fruchthof AG, welche sich seit kurzer Zeit ebenfalls im Portfolio der Repa AG befinden.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Karin Widmer, Leiterin Hotellerie (Mitte), flankiert von Küchenchefin Sandra Wenger und Katica Matic, Teamleiterin Gästebetreuung, vom Alters- und Pflegeheim Seegarten (rechts im Bild), sowie von Marketingleiterin Denise Hintermann und von Regionalverkaufsleiter Bernhard Wüthrich von der Repa AG (ganz links im Bild).



Mehr zu Thema

Alters- und Pflegeheim Seegarten
Platanenweg 1, 3626 Hünibach, Tel. 033 244 16 16
info@seegarten-huenibach.ch, www.seegarten-huenibach.ch

Repa AG, Industriestrasse 4, 5604 Hendschiken
Tel. 062 775 07 07, www.repa.ch

Fruchthof AG, Industriestrasse 4, 5604 Hendschiken
Tel. 062 887 00 00, www.fruchthofag.ch