



RaJoVita, die Stiftung für Gesundheit und Alter Rapperswil-Jona, befolgt ein innovatives gesamtheitliches Altersbetreuungskonzept:

## «Cafitesse»: So einfach kann

Das zur Zeit kompletteste Kaffeeconcept heisst «Cafitesse». Es umfasst «Hard- und Software» zugleich – also Kaffeemaschine, Kaffee- und Milchkonzentrat in einem einzigen Leistungsbündel. Einfacher kann der Kaffeeausschank in der Betriebs-, Heim- und Klinikgastronomie nicht mehr gemacht werden. Das zeigt auch das Beispiel der RaJoVita Stiftung für Gesundheit und Alter Rapperswil-Jona.

Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Die meisten Betagteinrichtungen von Rapperswil-Jona sowie die Spitex stehen seit 2008 unter dem gemeinsamen Dach von «RaJoVita, Stiftung für Gesundheit und Alter Rapperswil-Jona», welche von der Gemeinde mittels eines Rahmenvertrages beauftragt ist, eine bedarfsgerechte, individuelle Beratung, Betreuung und Pflege von betagten Menschen im ambulanten, teilstationären und stationären Bereich insbesondere für Einwohnerinnen und Einwohner von Rapperswil-Jona zu gewährleisten.

Im Mittelpunkt steht die Realisierung eines integralen Alterskonzepts, das für viele Kommunen der Schweiz als Vorbild für eine gesamtheitliche Alters- und Betagtenpolitik gilt.

Das umfangreiche Angebot der Stiftung RaJoVita umfasst:

- ▶ die Beratung zum Thema Wohnen im Alter und zu allen Altersfragen in Form einer Anlauf- und Beratungsstelle für Gesundheit und Alter,
- ▶ die ambulante Pflege, Betreuung und Begleitung von Menschen (Spitex),
- ▶ die teilstationäre Pflege und Betreuung von Betagten in Tagesstätten,
- ▶ die stationäre Pflege und Betreuung allgemein,
- ▶ die stationäre Pflege und Betreuung von dementen Menschen.

Als Grundlage des gesamtheitlichen und individuell massgeschneiderten Unterstützungskonzepts dient die «Drehscheibe»: Sie ist die zentrale Anlaufstelle für die

Betagten und ihre Angehörigen und ist bestrebt, bedarfsgerechte und individuelle Lösungen für die Betagten zu realisieren.

Um ihre anspruchsvollen Aufgaben erfüllen zu können, betreibt die Stiftung RaJoVita die zwei Pflegezentren «Bühl» (beim Bahnhof Jona) und «Meienberg» (in einem ruhigen Wohnquartier), in welchen je 70 betagte Menschen betreut werden. Dazu kommen zwei Pflegewohnungen für je acht bis zehn Betagte, die Tagesstätte «Grünfels» für teilstationäre Gäste sowie die gesamte Spitex-Organisation (ohne Mahlzeitendienst).

Rund 270 Mitarbeitende kümmern sich um die Pflege und Betreuung der 155 betagten Menschen in den verschiedenen Betagteinrichtungen von RaJoVita so-



Im Bild das beiden Pflegezentrum «Meienberg» und dessen Speisesaal.

# Kaffeeauschank sein!

wie zu Hause. In nicht allzu ferner Zukunft sollen der Stiftung weitere Aufgaben zugeteilt werden, ein neues Alters- und Pflegezentrum realisiert und neue Geschäftsfelder (z.B. «Wohnen & Service») eröffnet werden sollen – ganz im Sinne der Philosophie, den betagten Menschen tatsächlich individuell massgeschneiderte Dienstleistungen anzubieten, welche ihnen ermöglichen, ihren Alltag möglichst lange in ihrer gewohnten Umgebung verbringen zu können.

## Altersverpflegung und Smoothfood

Die Stiftung RaJoVita geht mit diesem gesamtheitlichen Ansatz in der Altersbetreuung innovative Wege. Das gilt im übrigen auch für die Gastronomie und Verpflegung, wie Gabriela Zanettin, Bereichsleiterin Hotellerie und Mitglied der Geschäftsleitung, gegenüber GOURMET erklärt: «Wir servieren unseren Bewohnerinnen und Bewohnern mit Schluckstörungen Menus und Mahlzeiten in Form von Smoothfood, d.h. in Form von pürierten Speisen, welche nach dem Pürieren wieder in ihr ursprüngliches Aussehen zurückgeführt werden. So wird das pürierte Rüeblli auch optisch wieder zu einem Rüeblli – und kommt entsprechend appetitlich daher!»

In den beiden Pflegezentren «Bühl» und

«Meienberg» bereiten zwei Küchenteams die Mahlzeiten für die Bewohnerinnen und Bewohner sowie für die Mitarbeitenden und externen Gäste zu. Dabei wird nach gleichen Standards gearbeitet, und auch der Menu-Plan ist in den beiden Pflegezentren identisch: täglich wird frisch gekocht und nach den Regeln der

**Sie sind für Hotellerie und Gastronomie verantwortlich: Gabriela Zanettin, Bereichsleiterin Hotellerie, und Roger Jud, Leiter Verpflegung.**



«Warmen Linie» («Cook&Serve») serviert. Die Betagten haben die Wahl zwischen einem Standard-Menu, einem Wochen-Hit sowie einem Wahl- bzw. A la Carte-Menu (z.B. Schnitzel Pommes Frites, Bratwurst und Rösti oder Birchermüesli). Dazu kommen Snacks und natürlich die speziellen Diät- und Kostformen. Diese Wahlfreiheit gilt übrigens nicht nur mittags, sondern auch beim Abendessen.

In den Pflegewohnungen geht es noch «familiärer» zu und her. Denn dort sind die Bewohnerinnen und Bewohner regelmässig in die Menu-Planung, den Wareneinkauf, die Zubereitung und den Service der Mahlzeiten involviert – ebenso wie in den Abwasch und die Reinigung.

Wenn es die Gesundheit erlaubt, genießen die Bewohnerinnen und Bewohner die vom Servicepersonal servierten Mahlzeiten in den Speisesälen der beiden Pflegezentren – oder aber auf den drei Etagen und Stationen, wo ebenfalls serviert und gemeinsam gegessen wird und ein individueller Zimmer-Service die Ausnahme bildet. Gabriela Zanettin zu GOURMET: «Das Essen in der Gemeinschaft ist im Alltag und im Tagesablauf der Bewohnerinnen und Bewohner sehr wichtig. Es ist unser Bestreben, dass es für unsere Gäste jeweils zu einem abwechslungsreichen und kommunikativen Erlebnis wird.»



In den beiden Speisesälen der Pflegezentren «Bühl» und «Meienberg» stehen zwei «Cafitesse Excellence»-Kaffeeausschanksysteme der Repa AG im Einsatz. Sie gestatten den speditiven und übersichtlichen Ausschank von Kaffee- und von Kaffee/Milchspezialitäten sowohl in Bedienung als auch in Selbstbedienung.

## Kaffee – jederzeit ein Genuss

Einen hohen Stellenwert in Gastronomie und Verpflegung der Stiftung RaJoVita hat auch der Kaffeeausschank: Kaffee wird zu jeder Hauptmahlzeit in den Speisesälen und auf den Stationen ausgeschenkt und serviert. Wer gerne zwischendurch einen Kaffee geniessen möchte, bezieht ihn entweder selbst aus den Kaffeemaschinen oder aber lässt sich durch das Pflegepersonal bedienen.

Gabriela Zanettin sagt zu GOURMET: «Unsere bisherige Kaffeeversorgung basierte auf einer zentralen Filterkaffee-Infrastruktur, die langsam in die Jahre kam und ersetzt werden musste. Wir haben uns deshalb im Herbst 2014 für ein innovatives und dezentrales Kaffeesystem entschieden, das grössere individuelle Wahlfreiheit ermöglicht und eine konstant hohe Kaffeequalität gewährleistet, womit wir einen weiteren Beitrag zur Gästezufriedenheit leisten können.»



## «Cafitesse» – das komplette Kaffeesystem

Der neue dezentrale Kaffeeausschank basiert auf dem gesamtheitlichen, innovativen und kompletten Kaffeesystem «Cafitesse» der Repa AG bzw. des in Holland domizilierten global tätigen Kaffeeunternehmens Douwe Egberts, das in der Schweiz von den Kaffee-Spezialisten rund um Firmeninhaber Reto Burri von der Repa AG (Seon) exklusiv vertreten wird. Insgesamt sind jetzt in den Betagteneinrichtungen der Stiftung RaJoVita zwölf «Cafitesse»-Kaffeevollautomaten im Einsatz – zwei «Cafitesse Excellence» in den Speisesälen und zehn «Cafitesse Excellence Compact» auf den Etagen der Pflegezentren und in den beiden Pflegewohnungen. Mit den zwei «Cafitesse»-Modellen lassen sich sowohl Kaffee- als auch Kaffee/Milch-Spezialitäten ausschanken, und das – selbst bei Selbstbedienung – auf einfache und hygienisch absolut sichere Art und Weise.



Zehn Kaffeeausschanksysteme des Modells «Cafitesse Excellence Compact» stehen auf den Etagen/Stationen sowie in den beiden Pflegewohnungen zur Verfügung. Verpflegungsleiter Roger Jud und Repa-Inhaber Reto Burri demonstrieren den einfachen Ausschank eines Cappuccino.

### Das Handling mit den Packs und ihren Kaffee- und Milchkonzentraten ist äusserst einfach.

Gabriela Zanettin, die Bereichsleiterin Hotellerie, ist vom neuen Kaffeeausschank-System begeistert: «Das Echo und die Resonanz unserer Gäste auf die neue Kaffeequalität ist durchwegs sehr positiv. Wir erhalten vielfach spontane Komplimente. Die grössere Wahlfreiheit wird sehr geschätzt und trägt zur Abwechslung im Heimalltag bei. Wir konnten seinerzeit aus fünf verschiedenen Kaffeesorten wählen und haben uns mit 'Medium Roast' für eine mittlere Kaffeeröstungsvariante entschieden, die nun allen ausgezeichnet schmeckt. Zudem: Wenn wir eine Vollkostenrechnung vornehmen, so zahlt sich das 'Cafitesse'-Komplettsystem auch kalkulatorisch und kommerziell voll aus.»

### «Hard- und Software» in Einem

Das Spezielle und Einzigartige am «Cafitesse»-Kaffee-Komplettsystem ist die Tatsache, dass nicht nur formschöne und



kompakte Kaffeemaschinen geliefert und montiert, sondern gleich auch die Kaffee- und die Milchkonzentrate in hygienisch voll verschlossenen Packs angeliefert werden.

Ein Pack für die «Cafitesse Excellence Compact» gestattet den Ausschank von rund 200 Tassen Kaffee. Und der Inhalt des Packs für die grosse «Cafitesse Excellence» ergibt 320 Tassen Kaffeespezialitäten. Bei der «Cafitesse Excellence Compact» ist an Stelle des «Café Milc»-Konzentrats sogar der Einsatz von einheimischem Milchpulver möglich.

### Total einfach, total wirtschaftlich

«Cafitesse» von Repa bzw. Douwe Egberts ist das heute wohl kompletteste, rationellste, einfachste, hygienisch sicherste und kostenmässig günstigste Kaffeeausschanksystem überhaupt. Reto Burri, Inhaber der Repa AG, betont gegenüber GOURMET: «Die Vorzüge von 'Cafitesse'



Sie sind das «Herzstück» des «Cafitesse»-Kaffeekonzepts: Die mit flüssigen Kaffee- und Milchkonzentrat gefüllten Packs mit der hygienisch absolut sicheren Dosiereinheit, die sich in Sekundenschnelle auswechseln lassen.

kommen vor allem in der Betriebs-, Heim-, Klinik- und Spitalgastronomie sowie im Frühstücksbereich der Hotellerie voll zum Tragen.

Das Handling an den Kaffeemaschinen ist auch bei Selbstbedienung äusserst einfach und übersichtlich, und mit einem einzigen Handgriff lassen sich die Kaffee- und Milch-Packs in Sekundenschnelle auswechseln. Dank des HACCP-zertifizierten und geschlossenen Systems ist die Hygiene jederzeit gewährleistet, und eine zweimalige Reinigung pro Woche genügt vollkommen.

Einen Aspekt möchte ich aber vor allem in den Vordergrund stellen: Unsere Kunden können auf ihren Wunsch hin in ihren Betrieben und Institutionen ein vollkommen neuartiges, innovatives und komplettes Kaffeesystem realisieren, ohne auch nur einen Franken an Investitionen in die Hand nehmen zu müssen. Wir liefern und installieren nämlich die gesamte Kaffeeausschank-Infrastruktur «all inclusive» – der Kunde bezahlt sie lediglich auf Grund seines Verbrauchs an Kaffee- und Milchkonzentrat. Das ist gerade in der heutigen Zeit der generellen Budgetstraffungen ein durch und durch attraktives Finanzierungskonzept, das wir unseren Kunden bei Bedarf anbieten können!

**Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft dank kompetenter Beratung und einem innovativen Komplett-Kaffeesystem: Hotellerie-Bereichsleiterin Gabriela Zanettin, Leiter Verpflegung Roger Jud (links) mit Reto Burri, Inhaber der Repa AG (rechts).**



## Zertifizierte Nachhaltigkeit

Die Hälfte der Kaffeemischungen von «Cafitesse» sind UTZ-zertifiziert. UTZ Certified ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation mit internationalem Zertifizierungsprogramm für nachhaltigen Kaffeeanbau.



UTZ bedeutet in einer der alten Maya-Sprachen Guatemalas nichts anderes als «Gut». Rund die Hälfte des gesamten zertifizierten Kaffees trägt bereits heute das UTZ-Zertifikat. Unternehmen wie Mars, Ahold, Ikea, Douwe Egberts, Migros, Rewe, Tchibo und Nestlé arbeiten mit UTZ Certified zusammen. UTZ Certified steht für nachhaltigen Anbau und bessere Zukunftsaussichten für Farmer und ihre Familien. Das UTZ-Programm ermöglicht Bauern, bessere Anbaumethoden zu erlernen, ihre Arbeitsbedingungen zu verbessern und besser für ihre Familien und Kinder sowie die Umwelt zu sorgen.

Die im Jahre 2002 von Douwe Egberts gegründete DE Foundation verfolgt ähnliche Ziele. Sie will den Kaffeebauern helfen, bessere Unternehmer zu werden und das Thema Nachhaltigkeit besser zu verstehen. Die Kaffeebauern sollen langfristig von ihrer Arbeit besser leben. Im Fokus steht dabei, die Arbeitsabläufe auf den Farmen besser zu organisieren, die Bauern in der effizienteren Bestellung ihrer Plantagen zu schulen und bei der Zertifizierung zu unterstützen, damit sie für ihre Kaffeebohnen bessere Preise erzielen können. Bereits über 60 000 Kaffee- und Teebauern konnten von den Massnahmen der DE Foundation profitieren.

[www.utzcertified.org](http://www.utzcertified.org)  
[www.defoundation.org](http://www.defoundation.org)