

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **83 (2012)**

Heft 6: **Glück : wie das Leben gelingt**

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Erfolgreiche Partnerschaft zwischen Betagtenzentren der Stadt Luzern und Diversey Consulting

Die Gastronomie geniesst im Betagtenzentrum Eichhof einen hohen Stellenwert. Kein Wunder, finden sich «Hungrige» aus dem ganzen Quartier ein, um sich im öffentlich zugänglichen Restaurant verwöhnen zu lassen. Da in der Küche des Eichhofs auch für Seminare und Anlässe sowie für die anderen Betagtenzentren der Stadt Luzern produziert wird, bildet die Lebensmittelsicherheit eine wichtige Säule des Qualitätsmanagements. Diversey Consulting kontrolliert die Umsetzung der Lebensmittelsicherheit mit jährlichen Inspektionen und Probenahmen.

Grundlage der Partnerschaft mit Diversey Consulting

Die Verantwortlichen der Betagtenzentren der Stadt Luzern haben vor drei Jahren den Wunsch geäußert, für alle fünf Betriebe ein einheitliches Lebensmittelsicherheits- sowie ein HACCP-Konzept erarbeiten zu lassen. Diversey Consulting durfte dieses Projekt umsetzen und die Konzepte dann auch auf die einzelnen Betriebe anpassen. Bei der Einführungsschulung der Mitarbeiter wurde nebst den Kenntnissen der Anforderungen besonderer Wert auf das Verständnis und das Bewusstsein für die Gute Hygienepraxis (GHP) gelegt.



Terrasse des Bistros des Betagtenzentrums Eichhof Luzern



Jährliche Kontrollen und Mitarbeiterschulungen

Es ist wichtig, dass die praktische Umsetzung der Lebensmittelsicherheit korrekt erfolgt. Deshalb werden in den Betagtenzentren interne Kontrollen durchgeführt. Zusätzlich – als «Blick von aussen» – inspiziert Diversey Consulting alle Betriebe und zieht dabei auch Lebensmittel- und Abklatschproben. Die Ergebnisse werden mit den Verantwortlichen vor Ort besprochen, Massnahmen festgelegt und die Mitarbeiterschulungen vorbereitet. An den Schulungen verwendet Diversey Consulting viele Fotos zur einfacheren Veranschaulichung und zum besseren Verständnis für die Mitarbeiter. Oft genügt es, ein Bild zu zeigen und die Mitarbeiter können selber erklären, was man hätte anders machen sollen.



Alle wissen, was zu tun ist. Es wird konzentriert und ohne Hektik gearbeitet.



Vorbesprechung der Probenahmen für die mikrobiologischen Analysen v.l.n.r. Stefan Korsonek, dipl. Lebensmitteltechnologe, Diversey Consulting, Marcel Hess, Verantwortlicher Lebensmittelsicherheit, Betagtenzentrum Eichhof



Positive Entwicklung

Für René Keller, Leiter Hotellerie im Betagtenzentrum Eichhof, hat sich die Lebensmittelsicherheit und der Gastronomieservice seit der Partnerschaft mit Diversey Consulting positiv entwickelt und die Zusammenarbeit mit den anderen Betagtenzentren vereinfacht. Denn alle Betriebe arbeiten mit den gleichen Grundlagen und beziehen einheitliche Dienstleistungen, die aufeinander abgestimmt sind. Beide Unternehmen freuen sich auf eine weiterhin erfolgreiche Partnerschaft. Ganz nach dem Motto: Essen und Trinken sollen zugleich Erlebnis sein und täglich Freude bereiten.



Zufriedenes Küchenteam im Eichhof Luzern



Diversey Consulting ist die unabhängige Dienstleistungs- und Consulting-Gruppe von Diversey, Teil von Sealed Air. Diversey Consulting setzt sich aus Fachexperten zusammen, deren Lösungen u.a. in den folgenden Bereichen zur Anwendung gelangen: Lebensmittelsicherheit, Risikomanagement, Schädlingsmonitoring/-bekämpfung, Qualitätsmanagement und operationelle Effizienz. Tausende von Kunden und strategischen Partnern setzen weltweit auf das Dienstleistungsportfolio und beziehen Fachwissen mit massgeschneiderten Lösungen.



Diversey, Teil von Sealed Air, ist in 175 Vertriebsländern vertreten und beschäftigt weltweit über 26 000 Mitarbeiter. Als führender Anbieter von Reinigungs- und Hygienesystemen ist Diversey in den folgenden Märkten aktiv: Caterer, Hotellerie & Gastronomie, Retail, Gesundheitswesen, private und öffentliche Institutionen, Lebensmittelindustrie und Gebäudereiniger.

Diversey Europe B.V., Utrecht, Zweigniederlassung Münchwilen, 9542 Münchwilen,
Tel. 071 969 27 27, Fax 071 969 22 53, www.diversey.com

Die Küche im Betagtenzentrum Eichhof produziert täglich 1600 Mahlzeiten für diverse Kunden. Dazu gehören nebst den Betagtenzentren der Stadt Luzern (Staffelhof, Dreilinden, Rosenberg, Wesemlin) Horte, Schulen, Firmen sowie ein erfolgreiches Catering in der Stadt und im Raum Luzern. Der Betrieb läuft während sieben Tagen die Woche, und an sechs Tagen werden im «Cook & Chill»-Verfahren Speisen produziert. In der Produktion und Administration arbeiten rund 34 Personen aus elf Nationen. Der Hauptkunde ist das Betagtenzentrum Eichhof, welches 250 Bewohnerinnen und Bewohner beherbergt.

Stadt Luzern, Heime und Alterssiedlungen, Steinhofstrasse 13, 6005 Luzern
Tel. 041 319 77 77, Fax 041 319 70 70, www.eichhof.stadtluzern.ch