

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **87 (2016)**

Heft 12: **Kosten am Lebensende : ist die teuerste Medizin, Pflege und Betreuung die sinnvollste?**

PDF erstellt am: **14.09.2024**

### **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.

# WENN DAS ESSEN ZUR VISITENKARTE WIRD

*Im Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf, besitzt die Care-Gastronomie einen besonderen Stellenwert. Rund 700 Mahlzeiten stellt die Küchencrew täglich her, davon etwa 60 Spezialmenüs. Genauso vielseitig wie der Speiseplan sind auch die Gäste in der Schlossmatt.*



Nebst den Bewohnern verwöhnen die Köche des regionalen Pflege- und Kompetenzzentrums die Kita- und Tagesschulkinder von nebenan, Firmen in der Gegend sowie die Gäste des hauseigenen Restaurants «Schlossmatt» täglich mit ihren ausgewogenen Menükreationen. Das Restaurant ist offen für alle: ein lebendiger Treffpunkt, der bekannt ist für seine hervorragende Qualität. Besonders das Mittagsbuffet ist bei Handwerkern, Büroangestellten, Senioren aus der Nachbarschaft sowie den eigenen Mitarbeitern gleichermaßen beliebt.

## **Vielseitige Care-Gastronomie**

«Die Care-Gastronomie ist sehr vielseitig. Neben «normalen» Gerichten bereiten unsere Köche täglich rund 60 Spezialmenüs zu. Diätportionen wie allergiegeechte Speisen, salzarme oder pürierte Kost und vieles mehr», zählt Reto Zuberbühler, Leiter Gastronomie, auf. «Unsere Gastronomie dient dem Gesamtimage und fungiert auch als Visitenkarte. Spätestens wenn der Umzug ins Heim ansteht, ist der zukünftige Bewohner froh, zu wissen, dass das Essen schmeckt», unterstreicht er.

---

## DIE SCHLOSSMATT STELLT SICH VOR

Das Zentrum Schlossmatt bietet 165 Bewohnerplätze für stationäre Langzeit- und Kurzeitaufenthalte sowie für die Aufnahme bei Pflegenotfällen (7 x 24 h). Einen hohen Stellenwert misst das Zentrum der umfassenden Pflege in der letzten Phase des Lebens (Palliative Care) und der Demenzpflege



zu. Das integrierte Tageszentrum dient der Entlastung von pflegenden Angehörigen. Therapien und Zusatzangebote sorgen für Wohlbefinden und fördern die Selbständigkeit der Bewohner. Menschen unter 65 Jahren haben die Möglichkeit, in eigens auf sie ausgerichteten Wohngruppen zu

wohnen. Die Alltagsgestaltung ist individuell auf sie abgestimmt. Die Angebotspalette wird ergänzt durch eine öffentliche Kita. Maximal 12 Kinder pro Tag – von Mitarbeitenden des Zentrums wie auch von extern – können betreut werden.

---

### **Lebensqualität**

Jubilare in der Schlossmatt dürfen sich jeweils über einen besonderen Gruss aus der Küche freuen. Zum Geburtstag werden sie mit einem individuellen Dessertteller verwöhnt. Aus frischen Zutaten und mit viel Herzblut kreiert – wie alles in der Schlossmatt-Küche. «Auf diese Geste freuen sich die Bewohner jedes Jahr von neuem», berichtet Zuberbühler. «Eine weitere Herausforderung ist die Mangelernährung im Alter. Deshalb ist es wichtig, unsere Bewohner in der Menügestaltung mitreden zu lassen», weiss der Leiter Gastronomie. «In unserer Menü-Wahlgruppe können die Bewohner Wünsche anbringen, was sie gerne essen möchten, und bringen zum Teil auch ihre eigenen Rezepte mit. Das Team um Küchenchef Res Zaugg hat sogar bereits Rezepte, die in alter Schrift gesetzt waren, nachgekocht – nachdem die Köche sich die Rezepte haben vorlesen lassen», schmunzelt Zuberbühler. Eine weitere Bereicherung für die Senioren sind die regelmässigen Besuche der Kita-Kinder auf den Abteilungen. «Diese «Highlights» ermöglichen wichtige soziale Kontakte zwischen den Kindern und unseren Bewohnern», freut sich Reto Zuberbühler und ergänzt: «Unser Ziel ist höchste Lebensqualität für alle Bewohner rund um die Uhr.»



## ALLES AUS EINER HAND

Vielfalt kostet. Auf der Suche nach Lösungsansätzen gestalten der langjährige Lieferantenpartner Pistor und das Schlossmatt-Team einen gemeinsamen Workshop. Zusammen wurde der Beschaffungsprozess analysiert. Es wurden Möglichkeiten aufgezeigt, um Kosten zu optimieren, Zeit zu gewinnen und bessere Gesamtkonditionen zu erreichen. «Früher hatten wir über 50 verschiedene Lieferanten, von welchen wir Lebensmittel bezogen haben. Zudem war der Bestellprozess per Fax oder Telefon eine zeitraubende Angelegenheit für unsere Küchencrew», schildert Zuberbühler die Ausgangslage vor anderthalb Jahren.



Weiter hat die Arbeitsgruppe die Sortimente gemeinsam neu definiert und gebündelt. Dabei wurde besonders auf die Möglichkeit zur Beschaffung von regionalen Produkten und Spezialitäten sowie die Konzentration auf Marken respektive Produzenten geachtet. «Mit Pistor als Hauptlieferanten für alle Economat-Produkte und einer Auswahl an Frisch-, Trocken- sowie Tiefkühlprodukten, konnten wir die Anzahl Lieferanten deutlich reduzieren und dafür das Bezugsvolumen merklich erhöhen», veranschaulicht Reto Zuberbühler. Der Pistor Chauffeur bringt sämtli-

che Artikel in einer einzigen Anlieferung. Er ist mit den Abladevorschriften in der Schlossmatt vertraut und stellt sicher, dass die Produkte in der richtigen Temperaturzone deponiert werden. «Dies entlastet die Küchenmitarbeitenden und es bleibt nur noch ein Lieferschein, den es zu kontrollieren gilt», schildert der Leiter Gastronomie und Hotellerie die Optimierungen.

### **Bestellungen rund um die Uhr**

«Ich will Köche, die kochen und nicht dauernd im Büro sitzen müssen», formuliert Zuberbühler ein angestrebtes Ziel. Seit rund einem Jahr werden alle Bestellungen mit den beiden Pistor Barcodegeräten getätigt. Durch Scannen des Barcodes können Warenbestellungen rund um die Uhr und komfortabel mit dem Gerät abgesetzt werden; direkt aus der Küche, dem Warenlager, dem Kiosk oder dem Büro. Auch Aufträge für regionale Drittlieferanten, wie beispielsweise den Bäcker oder Gemüsehändler, können mit dem Gerät erfasst und bequem per E-Mail gesendet werden. «Die Inventurerstellung gestaltet sich dank des neuen Bestellsystems ebenfalls effizienter», stellt Zuberbühler zufrieden fest. «Auch bei der Verbuchung sparen wir Zeit. Auf dem Pistor Monatsauszug sind alle Fakturen übersichtlich auf einer Abrechnung zusammengefasst und bereits nach unseren Wünschen vorkontiert.»

**Pistor AG**  
**Bäcker-Konditor-Gastro-Service**  
**Hasenmoosstrasse 31**  
**CH-6023 Rothenburg**  
**Tel. 041 289 89 89**  
**Fax 041 289 89 90**  
**info@pistor.ch**  
**www.pistor.ch**